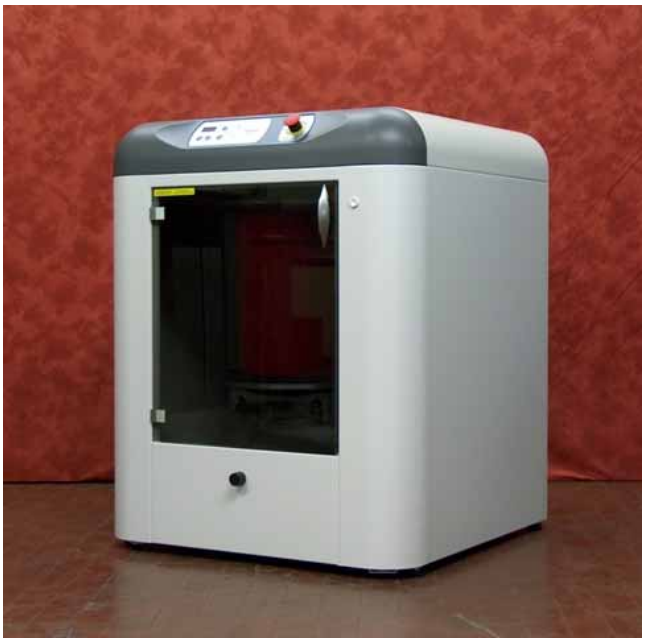
Automatic Mixer Galileo



(I) MANUALE OPERATIVO (Istruzioni originali)
(UK) USER MANUAL (Translation)
(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG (Übersetzung)
(FR) MANUEL OPÉRATIONNEL (Traduction)
(DK) BRUGERVEJLEDNING (Oversatting)

FAST & FLUID MANAGEMENT
A Unit of IDEX Corporation
Hub van Doorneweg 31
2171KZ Sassenheim
Nederland
Tel. : +31 (0) 252 240 800
Fax : +31 (0) 252 240 888
Web : www.fast-fluid.com

Version 07-2010

INDICE			CONTENTS		
		Pag.			Page
1.	Introduzione	3	1.	Opening statement	19
2.	Dichiarazione dei diritti alla proprietà intellettuale	3	2.	Proprietary notice	19
3.	Specifiche tecniche	3	3.	Technical specifications	19
4.	Condizioni di garanzia	4	4.	Terms of warranty	20
5.	Descrizione generale	4	5.	General Description	20
6.	Regole per la sicurezza	4	6.	Safety specifications	20
7.	Rischi residui	6	7.	Residual risk	22
8.	Condizioni di installazione	7	8.	Installation conditions	23
9.	Tastiera Mixer automatico Galileo	7	9.	Galileo keyboard	23
10.	Utilizzo del Mixer Galileo	8	10.	Use of Galileo mixer	24
11.	Visualizzazione errori / ricerca guasti	10	11.	Troubleshooting	26
12.	Manutenzione e pulizia	11	12.	Maintenance and cleaning	27
13.	Schema elettrico 115-230 V	18	13.	Electrical diagram 115V - 230V	33

INHALTSVERZEICHNIS			INDEX		
		S.			Page
1.	Einleitung	34	1.	Introduction	49
2.	Erklärung des intellektuellen Eigentumsanspruchs	34	2.	Déclaration de droits à la propriété intellectuelle	49
3.	Technische Eigenschaften	34	3.	Spécifications techniques	49
4.	Garantiebestimmungen	35	4.	Conditions de garantie	50
5.	Allgemeine Beschreibung	35	5.	Description générale	50
6.	Sicherheitshinweise	35	6.	Règles de securité	50
7.	Restrisiken	36	7.	Autres risques	52
8.	Installationsbedingungen	38	8.	Conditions d'installation	53
9.	Tastatur Automatikmixer Galileo	38	9.	Clavier Mixer automatique Galileo	54
10.	Gebrauch des Mixers GALILEO	39	10.	Usage du Mixer GALILEO	54
11.	Fehleranzeige/ Fehlersuche	41	11.	Visualisation erreurs / recherche des pannes	57
12.	Reinigung und Wartung	42	12.	Entretien et nettoyage	58
13.	Elektroschema 115-230 V	48	13.	Schéma électrique 115-230 V	65

INDHOLD					
		Page			
1.	Indledning	66			
2.	Ejendomforbehold	66			
3.	Tekniske data	66			
4.	Garantibestemmelser	67			
5.	Generel Beskrivelse	67			
6.	Sikkerhedsforskrifter	67			
7.	Øvrige risici	69			
8.	Installationsforskrifter	70			
9.	Galileo tastatur	70			
10.	Brug af Galileo mixer	71			
11.	Fejlsøgning	73			
12.	Vedligeholdelse og rengøring	74			
13.	El-diagram 115V - 230V	80			

	ITALIANO	

1. INTRODUZIONE

Il Mixer Galileo FAST & FLUID MANAGEMENT è il frutto della più recente tecnologia in fatto di mescolamento di vernici ad alta velocità. Il vostro Mixer Galileo FAST & FLUID MANAGEMENT è un mescolatore robusto ed affidabile; il funzionamento e il design mostrano le qualità di un'attenta ingegnerizzazione di prodotto.
Per apprezzare pienamente e proteggere il vostro investimento, vi suggeriamo di dedicare un po' del vostro tempo alla lettura del presente manuale.
Come sempre FAST & FLUID MANAGEMENT vi supporterà con un anno di garanzia sul prodotto e una organizzazione di servizio dedicata.
Le poche operazioni di manutenzione, successivamente menzionate nel manuale devono essere effettuate regolarmente.

FAST & FLUID MANAGEMENT, non sarà responsabile per danni o infortuni occorsi per il mancato rispetto delle regolamentazioni o per *l'uso e la manutenzione eseguita senza seguire i normali criteri di sicurezza spiegati di seguito.*

Il Mixer Galileo non deve essere acceso se non è stato messo a terra mediante uno o entrambe i punti di connessione di terra (presa e/o bullone di messa a terra).

2. DICHIARAZIONE DEI DIRITTI ALLA PROPRIETA' INTELLETTUALE

Dichiarazione dei diritti alla proprieta' intellettuale.
Le informazioni contenute in questo manuale sono basate su dati che costituiscono la proprietà intellettuale della FAST & FLUID MANAGEMENT . Questo manuale è stato preparato espressamente per l' assistenza all' uso e manutenzione generale del Mixer Galileo.
La pubblicazione di queste informazioni non fornisce alcun diritto alla riproduzione o all' uso di questo manuale per scopi diversi dall' installazione, esercizio o manutenzione.
Nessuna parte di questo manuale può essere riprodotta tradotta archiviata (anche su computer) in qualsiasi forma o con qualunque mezzo senza la preventiva autorizzazione scritta di un funzionario FAST & FLUID MANAGEMENT .

3. SPECIFICHE TECNICHE

UNI EN ISO 12100-1:2005	Sicurezza del macchinario. Concetti fondamentali, principi generali di progettazione. Terminologia, metodologia di base.
UNI EN ISO 12100-2:2005	Sicurezza del macchinario. Concetti fondamentali, principi generali di progettazione. Specifiche e principi tecnici.
EN ISO 14121-1:2007	Sicurezza del macchinario - Principi per la valutazione del rischio
UNI EN ISO 13850:2007	Sicurezza del macchinario. Dispositivi di arresto d'emergenza, aspetti funzionali. Principi di progettazione.
EN 60204-1:1997	Sicurezza del macchinario - Componenti elettrici delle macchine - Part. 1: concetti fondamentali
EN 294:1993	Sicurezza del macchinario. Distanze di sicurezza per impedire il raggiungimento di zone pericolose con gli arti superiori.
EN 61000-6-1:2001	Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 6-1: Standard generici - immunità per gli ambienti residenziali, commerciali e industriali
EN 61000-6-3:2001+A1:2004	Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 6-3: Standard generici - Emissione standard per gli ambienti residenziali, commerciali e industriali

Massimo livello del rumore = 55dB
Velocità di agitazione = 100rpm e 200rpm
Dimensioni macchina: 820mm (Larghezza), 990mm (Altezza), 750mm (Profondità) 195Kg (Peso)
Dimensioni macchina imballata: 875mm (Larghezza), 1140mm (Altezza), 875mm (Profondità) 210Kg (Peso)
Dimensioni barattoli utilizzabili: Diametro max: 380mm (ø ingombro), 330mm (ø base),
Altezza min 70mm, Altezza max.440mm, Peso 35Kg max.
Nei limiti indicati , anche barattoli quadrati ed ovali.

- I materiali utilizzati da Fast per costruire la macchina non subiscono corrosioni o deterioramenti (sono compatibili) con le vernici che devono essere miscelate.
- Se richiesto verrà fornito l'elenco dei materiali utilizzati per la costruzione della macchina, per assicurare la compatibilità con le vernici che devono essere miscelate.

4. CONDIZIONI DI GARANZIA

GARANZIA:
FAST & FLUID MANAGEMENT garantisce ogni unità prodotta priva di vizi in materiale e assemblaggio per un periodo di 12 mesi.
Le parti danneggiate devono essere spedite alla FAST & FLUID MANAGEMENT con spese di trasporto a carico dell' utente.
Se il difetto è causato da un uso non corretto o abnorme la riparazione verrà addebitata al costo normale.
In questo caso un preventivo potrà essere presentato prima dell' inizio della riparazione, se richiesto.
SPECIFICARE SEMPRE IL NUMERO DI SERIE DELLA MACCHINA IN OGNI CORRISPONDENZA RIGUARDANTE I RICAMBI.
Il numero di serie è posizionato sulla parte sinistra posteriore della carrozzeria del Mixer Galileo.
Questi accordi devono essere interpretati secondo le leggi italiane e per ogni controversia è competente il Foro di Milano (ITALIA)
La garanzia del produttore decade:

* 12 mesi dopo la data della fattura
* in caso di uso non corretto
* in caso di utilizzo di ricambi non originali
* in caso di riparazioni / adattamenti del Mixer Galileo senza approvazione scritta e / o da personale non autorizzato
* in caso di non svolgimento completo delle operazioni di manutenzione, o mancato rispetto delle istruzioni contemplate in questo manuale

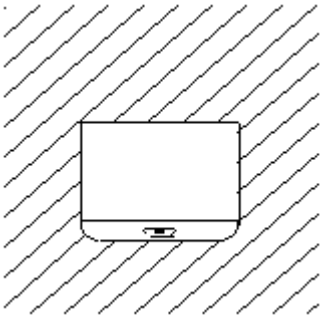
Le presenti condizioni trovano applicazione in assenza di altre condizioni espressamente pattuite.

5. DESCRIZIONE GENERALE

Il Mixer Galileo ad alta velocità FAST & FLUID MANAGEMENT è stato progettato sia per operare presso punti di vendita di vernici sia per applicazioni semi industriali.
Il mixer Galileo ad alta velocità FAST & FLUID MANAGEMRNT è stato progettato per assolvere alle esigenze sia del mercato vendite al dettaglio con una portata limitata sia per il mercato professionale e semi industriale con capacità di contenere barattoli fino ad un'altezza di 440mm.
La macchina richiede pochissima manutenzione e permette quindi di produrre vernici a basso costo per litro prodotto.
Il sistema opera con un meccanismo automatico di bloccaggio e di agitazione del barattolo, per un tempo prestabilito dall'utente.
Utilizzando due diverse velocità di agitazione barattolo: 100giri/min. e 200giri/min.
Per una più dettagliata spiegazione vedere il capitolo 10.

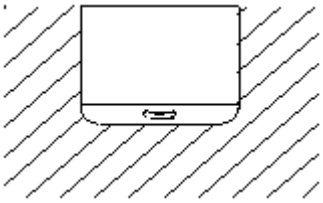
6. REGOLE PER LA SICUREZZA

AREA OPERATIVA



AREA DI MANUTENZIONE

AREA DI LAVORO



Conformità con requisiti di sicurezza

La macchina deve essere utilizzata solo da personale qualificato, poichè è possible che un cattivo uso dell' apparecchiatura possa causare danni o incidenti.
Le aree che possono presentare rischi sono:

Area di lavoro
Area di manutenzione

Alimentazione elettrica

220-240 VOLT: Garantire un' alimentazione elettrica di 220/240V (o altrimenti specificato) che abbia una protezione magnetotermica differenziale (30mA) da 16 Ampère e una rete di messa a terra secondo le Normative.
115 VOLT: Garantire un' alimentazione elettrica di 115V (o altrimenti specificato) che abbia una protezione magnetotermica differenziale (30mA) da 25 Ampère e una rete di messa a terra secondo le Normative.

	L' ACCESSO AI CAVI ELETTRICI E' PERMESSO SOLO A PERSONALE QUALIFICATO. NON LAVORARE CON LA MACCHINA PRIVA DEL PANNELLO POSTERIORE.	

Utilizzo sicuro della macchina

Il produttore deve utilizzare tutte le attenzioni possibili nella progettazione , nel disegno, nei controlli, nelle installazioni e nell' avviamento del suo prodotto per garantire il massimo livello di funzionamento durante un uso razionale del sistema fornito. Tutti i componenti devono essere in accordo con le attuali norme di sicurezza. Aggiornati sistemi di sicurezza sono installati per assicurare il massimo livello di protezione che sia disponibile attualmente.
Durante l' utilizzo del mixer Galileo le seguenti norme di sicurezza devono essere osservate:
L' "utilizzatore" deve seguire le norme di sicurezza del luogo dove l' apparecchiatura verrà installata . Se esiste una contraddizione tra le normative Europee e le normative locali , verrà seguita quella più severa riguardante lo specifico argomento.
L' installazione e la manutenzione del mixer Galileo devono essere effettuate da un tecnico specializzato.

Norme di sicurezza durante l' uso

1. Per prevenire infortuni tutti i pannelli della carrozzeria devono essere montati sul Mixer Galileo e debitamente fissati
2. Non manomettere le protezioni il sistema di controllo e di blocco porta.
3. Prima di ogni intervento di ispezione e manutenzione sul Mixer Galileo scollegare il cavo di alimentazione dalla rete elettrica per prevenire avviamenti inaspettati.
4. Non lasciare attrezzi nel Mixer Galileo dopo la manutenzione .
5. Controllare che l'ambiente dove la macchina è installata sia conforme alle Norme vigenti (è necessario un permesso emesso dai vigili del fuoco o dalle autorità competenti) e evitare una concentrazione pericolosa di barattoli di vernice. E' vietato immagazzinare materiali infiammabili o altri materiali all'interno dell'apparecchiatura. E' vietato l'uso di fiamme libere, oggetti incandescenti o dispositivi in grado di generare scintille nel locale dove è presente la macchina.
6. E' raccomandabile installare un sistema di ventilazione per garantire che vicino alle apparecchiature elettriche la diluzione dei vapori dannosi sia inferiore al 30%.
7. A fine lavoro evitare di lasciare il barattolo all'interno della macchina ed evitare di lasciare la macchina accesa se non viene utilizzata.
8. Se la macchina è accesa ma non sta agitando all'interno di questa non vi è energia residua in quanto l'inverter è spento.
9. Nel locale dove è installato il Mixer Galileo devono essere presenti i simboli di divieto di fumare, posti a 5 metri dalla macchina.

	Questo Mixer è stato costruito per il trattamento di materiali non esplosivi. È vietato l'uso di questa macchina con vapori infiammabili o esplosivi.	

Attenzione:

Non provare ad avviare il Mixer Galileo senza un barattolo.
Non usare con un carico superiore a 35 Kg.
Togliere dal cestello il barattolo prima di spegnere la macchina
Non inserire **barattoli danneggiati** nel Mixer Galileo.
Successive rotture durante l'agitazione possono causare danni al Mixer Galileo.
Usare il Mixer Galileo con barattoli danneggiati è a rischio dell' utente.
Barattoli già danneggiati possono causare danni alla vostra macchina.
Durante le operazioni di manutenzione rispettare tutte le regole di sicurezza
e tutte le procedure descritte in questo paragrafo.
Il Mixer Galileo deve essere utilizzato da personale addestrato.
FAST non è responsabile per ogni danno o infortunio occorsi per il mancato rispetto
delle norme " d'uso" e " di sicurezza" contemplate in questo manuale o per l 'uso,
la manutenzione e la riparazione del Mixer Galileo senza prendere le normali precauzioni
anche se non espressamente scritte in questo manuale.
Questo vale anche per danni e / o incidenti risultanti da modifiche fatte alla macchina
senza approvazione della FAST & FLUID MANAGEMENTI

7. RISCHI RESIDUI

7.1. Tabella dei rischi residui per l' operatore

Nonostante i provvedimenti adottati nella progettazione della macchina in modo da garantire un utilizzo sicuro si possono verificare situazioni ragionevolmente prevedibili per le quali è stato possibile solo la riduzione del rischio ma non la completa eliminazione.

RISCHIO	DIRETT. 392	PRECAUZIONE
Ferite o schiacciamenti durante operazioni di carico e scarico barattoli	1.6.4 4.1.1	Utilizzare i guanti e scarpe di sicurezza protettivi nelle operazioni di carico e scarico barattoli
Abrasioni e ferite causate da bordi affilati ed appendici dei contenitori da trattare	1.6.4 4.1.1	Utilizzare guanti protettivi nelle operazioni di carico e scarico barattoli
Fuoriuscita di vernice/liquido dai barattoli		Pulire accuratamente l'area di lavoro dell'operatore

7.2. Tabella dei rischi residui per il manutentore

RISCHIO	DIRETT. 392	PRECAUZIONE
Pericolo elettrocuzione durante le fasi di taratura dell' INVERTER	1.5.1 1.5.2	Utilizzare scarpe di sicurezza. Riposizionare schermi protettivi di morsettiere pericolose

7.3. Protezioni personali dell' operatore

Se utilizzata razionalmente ed in modo appropriato, l'apparecchiatura nelle condizioni della versione prodotta, non presenta rischi o pericoli per l'operatore, il quale comunque deve indossare dispositivi di protezione individuale (occhiali di sicurezza, scarpe di sicurezza anti-scivolo, guanti di sicurezza) specialmente durante le fasi di carico/scarico dei barattoli.

7.4. Situazioni generali di pericolo

Non vi sono particolari situazioni generali di pericolo (es. incendio, emissione/dispersione di sostanze dannose) comunque è necessario avere un estintore a polvere per eventuali situazioni d'incendio (apparecchiature elettriche).

Componenti e dispositivi di sicurezza

La macchina è equipaggiata con i seguenti dispositivi di sicurezza:

- Un pulsante d'emergenza
- Un blocco apertura porta
- Un sensore per uso improprio della velocità di rotazione.

Pulsante di emergenza a fungo

E' bene che tutti gli addetti di reparto, per ovvi motivi di sicurezza, conoscano le posizioni e le modalita' di utilizzo del comando a "fungo rosso" di emergenza.
Il pulante di emergenza a **"Fungo Rosso"** è montato sulla pulsantiera del pannello operatore posto sul frontale della macchina. La pressione sul pulsante provoca immediatamente l'apertura del circuito di auto mantenimento della tensione con il conseguente arresto del motore di rotazione. Il ripristino del normale funzionamento dell'apparecchiatura si ottiene disarmando il ritegno del " Fungo Rosso" (rotazione oraria del pomolo) con la conseguente scomparsa del segnale di diagnostica "E-0" del display. Nel caso di arresto di emergenza durante il ciclo di lavorazione è necessario eseguire la procedura di ripristino premendo il tasto **STOP.**

Bloccoporta di sicurezza.

L' apparecchiatura è dotata di un dispositivo di sicurezza che impedisce l'avvio del ciclo di trattamento qualora la porta fosse in posizione di carico (aperta). Durante il ciclo di lavoro, il dispositivo di sicurezza non permette l'apertura della porta stessa.

Sensore controllo di velocità

Sull'apparecchiatura è posizionato un sensore in grado di rilevare la presenza di un barattolo con altezza superiore a 200 mm . Il sistema di controllo garantisce regimi di rotazione di 100 g/m per contenitori con altezze superiori a questa soglia , permette invece rotazioni di 100 oppure 200 g/m con altezze inferiori a discrezione dell'operatore. Ciò garantisce un corretto assetto dinamico all'apparecchiatura. Qualora l'operatore impostasse una velocità alta con un contenitore grande il sistema dà un segnale di errore "E-7" e inizia la rotazione con la velocità adeguata.

8. CONDIZIONI DI INSTALLAZIONE

Per l' installazione notare i punti seguenti:
Posizionare il Mixer Galileo su un pavimento livellato e solido:

- 220-240 VOLT: Garantire un' alimentazione elettrica di 220/240V (o altrimenti specificato) che abbia una protezione magnetotermica differenziale (30mA) da 16 Ampère e una rete di messa a terra secondo le Normative.
- 115 VOLT: Garantire un' alimentazione elettrica di 115V (o altrimenti specificato) che abbia una protezione magnetotermica differenziale (30mA) da 25 Ampère e una rete di messa a terra secondo le Normative.

Le condizioni ambientali devono essere:

Temperatura ambiente	:	10 a 40 °C
Umidità relativa	:	30 a 90 %

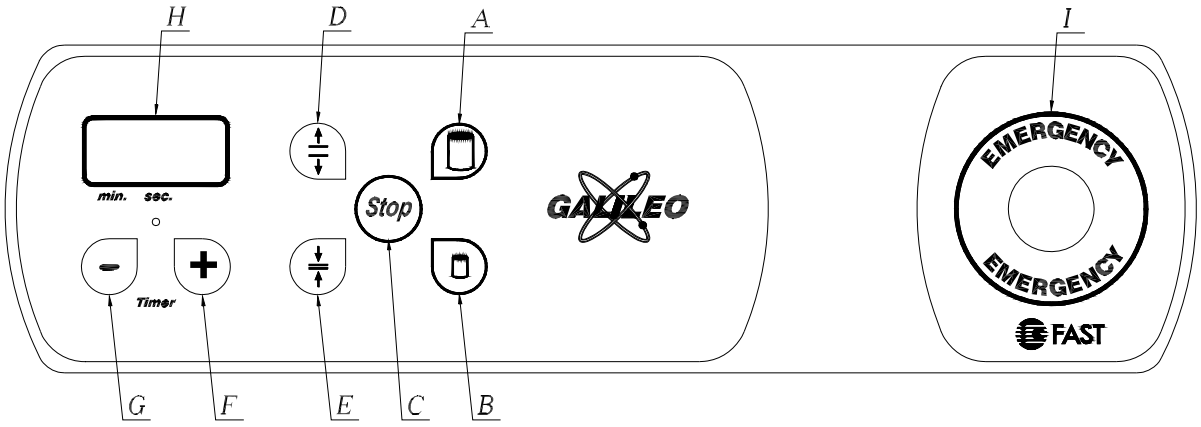
Durante l'installazione è consigliabile utilizzare i guanti protettivi.

Questo Mixer Galileo non può essere installato in un' area di lavoro classificata EX

Qualora sia necessario usare una prolunga, assicurarsi che la stessa sia correttamente dimensionata tenendo conto dell'assorbimento elettrico del mixer.

Un solo il mixer (e quindi nessun altro macchinario) deve essere connesso ad un singolo interruttore magneto-termico

9. TASTIERA MIXER AUTOMATICO GALILEO



A : Key *"START" (barattoli da 35kg)*

B : Key *"START" (barattoli da 7kg)*

C : Key "STOP"

D : Key *(apertura piatti)*

E : Key (chiusura piatti)

F : Key

G : Key

H : Display

I : Pulsante di emergenza

10. UTILIZZO DEL MIXER GALILEO

10.1. ACCENSIONE MIXER GALILEO

	Foto A	A macchina spenta la portina non si apre. Per accendere il mixer ruotare in posizione “1” l’interruttore principale (posizionato sul lato posteriore della macchina) vedi foto A.. Per bloccare l’interruttore si può usare un lucchetto. Verificare che il pulsante di emergenza (I) non sia premuto (se è premuto sul display compare errore zero “E-0”).

10.2. INSERIMENTO BARATTOLO

B	C	D
Aprire la portina e premere la leva posizionata sotto il piatto inferiore. Vedi foto B.	Estrarre il piatto inferiore per facilitare il caricamento di barattoli superiori a 7 litri. Vedi foto C.	Posizionare il barattolo sul piatto inferiore e premere nuovamente la leva per reinserire il piatto all’interno della macchina (spingere il piatto inferiore fino all’avvenuto bloccaggio dello stesso). Vedi foto D. Chiudere la portina.

10.3. AGITAZIONE BARATTOLO

1) Impostare il tempo di agitazione desiderato utilizzando i tasti (+) (F) e (-) (G) per aumentare o diminuire il tempo di agitazione.
   Il tempo di agitazione resta memorizzato anche dopo lo spegnimento della macchina).

2) Premere i tasti (A) o (B) per avviare il ciclo di agitazione.

I due piatti mobili si avvicinano fino a premere il barattolo. Dopo circa 2 secondi inizia l’agitazione a velocità ridotta (il display visualizza “ACC”). Trascorsi 5 secondi la velocità del cestello aumenta fino a regime e sul display il tempo di agitazione impostato decresce.
A tempo scaduto la velocità di rotazione diminuisce (il display visualizza “DEC”).
Dopo la fase di decelerazione la macchina si ferma visualizzando “P-0” (fase di fermata con posizionamento a zero del cestello).
A cestello bloccato i due piatti si aprono ad è possibile estrarre il barattolo e ripetere l’operazione.

N.B. Con un barattolo di peso superiore a 10Kg non è abilitata l’agitazione a velocità massima (tasto B).
Premendo il tasto “B” sul display viene visualizzato l’errore 7 “E-7” e successivamente la macchina inizia ad agitare a velocità lenta (come se fosse stato premuto il tasto “A”)

3) Se il barattolo da agitare ha un’altezza superiore rispetto all’apertura del Mixer Galileo, prima di aprire la portina bisogna aumentare la distanza dei piatti premendo ↕asto (D)

4) Se si vuole interrompere un ciclo appena avviato e non si è in una situazione di emergenza, usare il tasto "STOP" per interrompere il ciclo di agitazione.
Se non è necessario evitare di utilizzare il pulsante di emergenza.

5) Se durante il funzionamento del Mixer Galileo viene premuto il pulsante di emergenza, prima di riavviare un nuovo ciclo di agitazione premere il tasto STOP (C) per riportare in posizione corretta il cestello. Se quest'operazione non viene eseguita, premendo i tasti (A) e (B) sul display comparirà l'errore 4 "E-4".

N.B. Dopo aver premuto il tasto di emergenza attendere che il cestello si fermi prima di effettuare qualsiasi altra operazione.

6) A ciclo di agitazione terminato, ricordarsi di non lasciare il barattolo all'interno del cestello
6a) Se dovesse mancare tensione mentre i piatti bloccano il barattolo, attendere il ripristino della linea ed il cestello si riposizionerà automaticamente.
6b) Se dovesse mancare tensione con barattolo inserito e piatti aperti, spegnere l'interruttore e togliere il barattolo.
Se la portina è chiusa, spegnere l'interruttore, aprire la portina come indicato nel cap. 10.4 e togliere il barattolo.

7) In situazioni di anomalia / malfunzionamento sul display del Mixer Galileo è possibile visualizzare n.9 messaggi di errore. Per una più dettagliata descrizione vedere il capitolo n.9.

8) Evitare di premere ripetutamente il pulsante

10.4. APERTURA DI EMERGENZA PORTINA

In caso di anomalie o mancanza di tensione di alimentazione la portina è bloccata.
Se fosse necessaria l'apertura procedere come segue:

Togliere il tappino di plastica situato sulla parte anteriore della macchina	Utilizzare l'apposito cacciavite in dotazione inserendolo attraverso il foro nel bloccoporta di sicurezza girandolo in senso antiorario.	Aprire la portina
! ATTENZIONE ! Dopo aver eseguito le operazioni desiderate ripristinare il blocco-porta ruotandolo in senso orario		

11 VISUALIZZAZIONE ERRORI/ RICERCA GUASTI

"E-0" ERRORE 0 - Pulsante di emergenza premuto	1. Ruotare il pulsante di emergenza (sbloccarlo). 2. Controllare il collegamento dei fili sui contatti del fungo di emergenza. 3. Cavo / cablaggio del Fungo di emergenza difettoso. 4. Scheda Logica difettosa.
"E-1" ERRORE 1 - Porta aperta	1. Chiudere la porta. 2. Cerniere porta allentate 3. Forcella elettromagnete (montata sulla porta) rotta. 4. Elettromagnete di bloccoporta rotto 5. Cavo / cablaggio dell'elettromagnete difettoso. 6. Scheda Logica difettosa.
"E-3" ERRORE 3 -a) Non sufficiente distanza tra barattolo e piatto superiore -b) Cinghia chiusura cestello allentata o rotta -c) Sensore chiusura (su scheda Sensori ottici) danneggiato o rotto	1a. Aumentare la distanza premendo il tasto "STOP" prima di iniziare il ciclo di agitazione 1b. Regolare cinghia o sostituirla. 1c. Pulire i sensori della scheda Sensori ottici 2c. Cavo tra scheda Logica – scheda Sensori ottici difettoso 3c. Scheda Sensori ottici difettosa
"E-4" ERRORE 4 -Cestello fuori posizione	1. Prima di iniziare il ciclo di agitazione premere il tasto "STOP"
"E-5" ERRORE 5 Attuatore in posizione non corretta	1. Microswitch attuatore rotto 2. Attuatore rotto 3. cavo microswitch / cavo attuatore difettosi 4. Scheda Controllo Attuatore/Logica difettose.
"E-6" ERRORE 6 Posizione di carico non raggiunta dopo la ricerca	1. Spegnere la macchina per almeno 15 minuti. Se l'errore dovesse ripresentarsi richiedere l'intervento di assistenza 2. Pulire i sensori della scheda Sensori ottici 3. Scheda Sensori ottici difettosa
"E-7" ERRORE 7 Velocità selezionata non consentita	1. Con i barattoli fino a 7 kilogrammi selezionare la velocità del barattolo piccolo (B); Con barattoli superiori ai 7 kilogrammi selezionare la velocità del barattolo grosso (A).
"E-8" ERRORE 8 Premuto pulsante di emergenza durante il funzionamento	1. Se durante il ciclo di funzionamento è stato premuto il pulsante di emergenza, premere STOP per poter riavviare la macchina.
"E-9" ERRORE 9 Inverter in anomalia	1. Tensione di rete tropo bassa o non stabilizzata 2. Se viene utilizzata una prolunga di alimentazione la sezione del cavo è troppo piccola 3. Spegnere la macchina per 3-5 secondi poi riaccendere. Se l'anomalia persiste richiedere l'intervento di assistenza

12. MANUTENZIONE E PULIZIA

Per qualsiasi intervento di manutenzione ed ispezione utilizzare guanti protettivi e spegnere il mixer Galileo.
La manutenzione è da eseguirsi solo da personale addestrato.

12.1. Tabella manutenzione periodica.

Frequenza manutenzione ⇨ / Operazione ⇩	7 Giorni	1 Mese	6 Mesi	1 Anno	2 Anni
Controllo elementi di sicurezza	**SI - Cap.12.2**				
Pulizia esterna		**SI - Cap.12.3**			
Pulizia interna		**SI - Cap.12.3**			
Lubrificazione guide verticali		**SI - Cap.12.4**			
Lubrificazione viti ed albero scanalato		**SI - Cap.12.4**			
Pulizia e lubrificazione corona dentata				**SI - Cap.12.5**	
Lubrificazione terna conica centrale					**SI - Cap.12.6**
Lubrificazione ruota bloccaggio viti				**SI -Cap.12.7**	
Lubrificazione leva sbloccaggio ed alberi carrello			**SI - Cap.12.8**		
Controllo stato dischi gommati			**SI - Cap.12.9**		
Controllo stato usura cinghie					**SI - Cap.12.10**

12.2. Controllo elementi di sicurezza

BLOCCOPORTA (A macchina spenta e portina chiusa)

Tirando la maniglia, la portina non deve aprirsi.

PORTINA (A macchina in tensione ma non funzionante; Spina inserita ed interruttore su "I")

Appena accesa la macchina il DISPLAY visualizza la versione del programma per qualche secondo e poi visualizza l'ultimo tempo di miscelatura impostato.
Aprire la portina
Premendo i tasti di start con entrambe le velocità, la macchina non deve funzionare ma dare errore E-1
Premendo i tasti di apertura e chiusura piatti, la macchina non deve funzionare ma dare errore E-1
Funzionano solo i tasti – e + per impostare il tempo di lavoro

FUNGO DI EMERGENZA (A macchina funzionante)

- Accendere la macchina
- Aprire la portina ed inserire un barattolo vuoto come indicato nell'apposito capitolo, richiudendo la portina.
- Impostare un tempo di lavoro qualsiasi e far

- Premere tutti i tasti ad esclusione del tasto STOP; Nessuno di essi dovrà funzionare.
- Premere il tasto STOP e verificare che il cestello si riposizioni per
- poi aprire i piatti

partire la macchina.	• Prima che il ciclo finisca, premere il tasto di emergenza rosso. • La rotazione deve arrestarsi mentre il display indica errore E-0.	• Il cestello si ferma in posizione casuale con i piatti chiusi e nessun tasto deve funzionare • Riarmare il tasto di emergenza ruotandolo in senso orario.	• Verificare che la portina venga sbloccata.

CONTROLLO VELOCITA' (A macchina funzionante).

- Inserire un barattolo vuoto di altezza superiore ai 230 mm e richiudere la portina.
- Premere il tasto di start velocità alta.
- Dopo la chiusura piatti il display deve visualizzare errore E-7
- La macchina deve automaticamente iniziare il ciclo in velocità bassa.

12.3. Pulizia

Parti esterne e portina

Utilizzare un normale prodotto non abrasivo per la pulizia domestica di superfici lavabili.

Pannello comandi (parte blu), tastiera

Utilizzare un panno umido eventualmente con del sapone neutro asciugando senza risciacquare con un panno asciutto o carta assorbente.

Parti interne (carrozzeria).

In caso di perdite di vernici, pulire immediatamente !
Se necessario togliere le parti secche con una spatola e succsivamente utilizzare un normale prodotto non abrasivo per la pulizia domestica di superfici lavabili.

Parti interne (gruppo cestello rotante).

	In caso di perdite di vernici, pulire immediatamente! Se necessario togliere le parti secche con una spatola. Per pulire le parti lubrificate sarà sufficiente utilizzare uno straccio che asporterà i residui di vernice assieme al velo di lubrificante. Ripristinare subito la lubrificazione secondo le procedure in seguito illustrate.	

Fuoriuscite accidentali di vernici interne e/o esterne al mixer Galileo

	Pulire immediatamente la macchina ed il pavimento nella "Zona operatore" per evitare rischi di scivolamento. Svuotare la vasca di drenaggio svitando il tappo indicato e raccogliendo la vernice in un contenitore basso.
	Tappo drenaggio

Non usare getti d'acqua o pulitrice ad alta pressione per la pulizia del mixer Galileo!

Non usare solventi per pulire il mixer Galileo!
Se ciò fosse proprio indispensabile, arieggiare la macchina spenta con la portina aperta per almeno 1 ora prima di riutilizzarla

12.4. Lubrificazione guide verticali, viti ed albero scanalato.

Prodotti lubrificanti consigliati

Utilizzare un grasso giallo generico adesivo per ingranaggi scoperti, gradazione N.G.L.I. 2.

Preparazione macchina (prima fase)

- Accendere la macchina con portina chiusa
- Chiudere completamente i piatti del cestello
- Aprire la portina e spegnere la macchina.
- Asportare con uno straccio il vecchio lubrificante e gli eventuali residui di vernici (Vedi paragrafo 12.3)

Ingrassaggio (prima fase)

Applicare il grasso con un pennello sulle guide verticali.

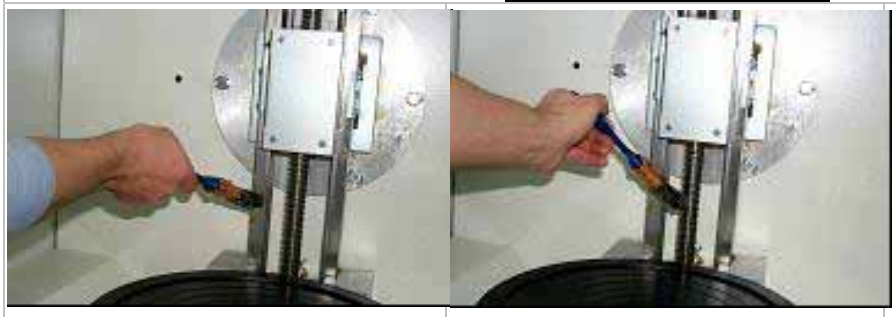
Sulle viti di comando piatti.

Sulla barra scanalata.

Preparazione macchina (seconda fase)

- Chiudere la portina ed accendere la macchina
- Aprire completamente i piatti del cestello
- Aprire la portina e spegnere la macchina.
- Ora è disponibile la parte centrale del cestello precedentemente coperta dai carri
- Asportare con uno straccio il vecchio lubrificante e gli eventuali residui di vernici (Vedi paragrafo 12.3).

Ingrassaggio (seconda fase)



Ripetere l'operazione di ingrassaggio per la porzione di guide, viti ed albero scanalato ora scoperti

Opzione in alternativa
E' possibile utilizzare anche del grasso confezionato in bombolette spray purché sia di tipo denso ed adesivo.

12.5. Pulizia e lubrificazione corona dentata

Preparazione macchina	Pulizia corona dentata	Ingrassaggio corona dentata
• Chiudere la portina ed accendere la macchina • Aprire completamente i piatti del cestello • Aprire la portina e spegnere la macchina. • Con una chiave fissa da 8 mm togliere le viti dei due carter che proteggono la corona dentata	• Asportare con uno straccio il vecchio lubrificante e gli eventuali residui di vernici (Vedi paragrafo 12.3)	• Applicare il grasso con un pennello sulla corona dentata • Ruotare a mano il cestello ripetendo l'operazione di ingrassaggio su tutta la corona dentata. • Verificare che il grasso riempia lo spazio tra i denti • Rimontare nella posizione originaria i due carter.

12.6. Lubrificazione terna conica centrale.

Preparazione macchina		Ingrassaggio terna conica
• Chiudere la portina ed accendere la macchina • Aprire completamente i piatti del cestello • Aprire la portina e spegnere la macchina.	• Con una chiave fissa da 8 mm togliere le viti del carter che protegge la terna conica • Asportare il grasso vecchio con uno straccio	• Applicare il grasso con un pennello sugli ingranaggi conici • Verificare che il grasso riempia lo spazio tra i denti • Rimontare nella posizione originaria i due carter.

12.7. Lubrificazione ruota bloccaggio viti.

Preparazione macchina		Ingrassaggio ruota bloccaggio	
	• Chiudere la portina ed accendere la macchina • Chiudere completamente i piatti del cestello • Aprire la portina e spegnere la macchina. • Con una chiave fissa da 8 mm togliere le viti del carter che protegge la ruota dentata		• Asportare il grasso vecchio con uno straccio • Applicare il grasso con un pennello sulla ruota dentata • Verificare che il grasso riempia lo spazio tra i denti • Rimontare nella posizione originaria il carter.

12.8. Lubrificazione leva sbloccaggio ed alberi carrello.

Preparazione macchina		
• Chiudere la portina ed accendere la macchina • Chiudere completamente i piatti del cestello • Aprire la portina e spegnere la macchina		
	• Ruotare a mano il cestello di mezzo giro • Premere la leva, estrarre il carrello e bloccarlo.	

Ingrassaggio leva bloccaggio ed alberi carrello es		
Applicare lo Spray lubrificante sulla leva e particolarmente sulle cave indicate	Applicare lo Spray lubrificante sulle guide del carrello	Far scorrere il carrello e ripetere l'operazione sulla porzione di guida precedentemente coperta

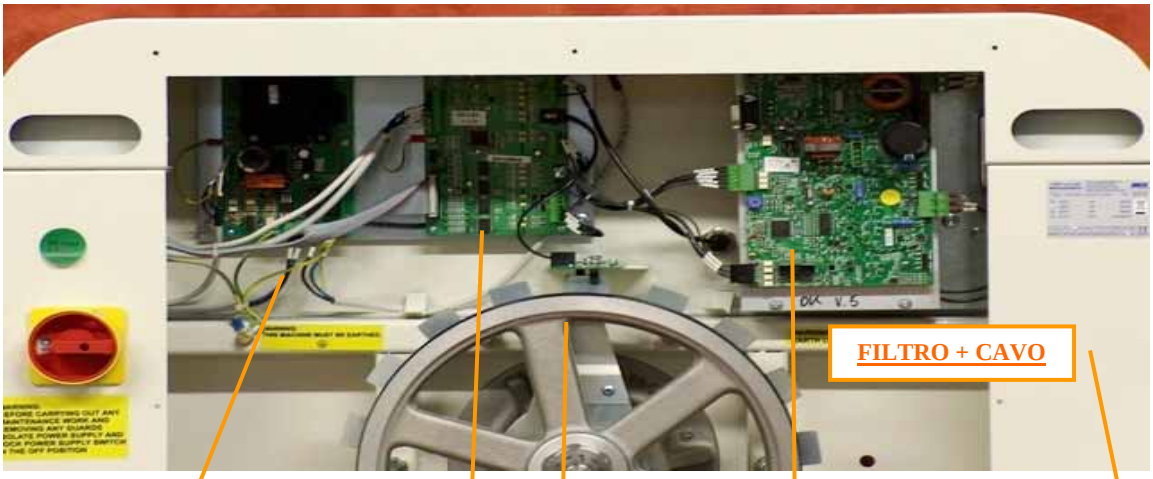
12.9. Controllo stato dischi gommati.

Preparazione macchina	***Controllo stato dischi gommati***	
• Chiudere la portina ed accendere la macchina • Aprire completamente i piatti del cestello • Aprire la portina • Estrarre il carrello • Pulire i piatti (vedi paragrafo 12.3)		
	Verificare che il disco inferiore non presenti solchi eccessivamente profondi o consumi non uniformi	Verificare che il disco superiore non presenti solchi eccessivamente profondi o consumi non uniformi

12.10. Controllo stato usura cinghie.

<table>
<tr><th><u>Preparazione macchina</u></th><th colspan="3"><u>Controllo cinghia trasmissione piatto superiore</u></th></tr>
<tr><td rowspan="2">• Chiudere la portina ed accendere la macchina
• Chiudere completamente i piatti del cestello
• Aprire la portina e spegnere la macchina</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td colspan="2">• Con una chiave fissa da 8 mm togliere le quattro viti del carter che protegge la cinghia dentata ed asportarlo</td><td>• Verificare l’integrità della cinghia dentata
• La cinghia non deve presentare denti rotti o sfilacciature
• Rimontare il carter nella posizione originaria</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3"><u>Controllo cinghia trasmissione principale</u></th></tr>
<tr><td> </td><td rowspan="2"> </td><td rowspan="2">• Verificare la tensione della cinghia che deve flettere di 5 ÷ 10 mm alla pressione delle dita sul lato libero più lungo
• Eventualmente ripristinare la tensione corretta agendo sul bullone (13 mm) indicato.
• Usando un misuratore di tensione elettronico (basato sulla rilevazione delle onde sonore) verificare che la cinghia di trasmissione verticale abbia una frequenza di circa 90Hz, e la cinghia di trasmissione orizzontale abbia una frequenza di circa 125Hz.
• Verificare l’assenza di sfilacciature su tutta la cinghia facendo ruotare a mano la puleggia centrale.
• Rimontare il pannello posteriore nella condizione originaria</td></tr>
<tr><td>• Accertarsi che non ci siano barattoli nel cestello
• Spegnere il mixer Galileo agendo sull’interruttore rotativo posteriore
• Asportare il pannello,posteriore togliendo le 14 viti con un cacciavite con punta a croce PZ 2 (Pozidrive taglia 2)</td></tr>
</table>



FILTRO + CAVO

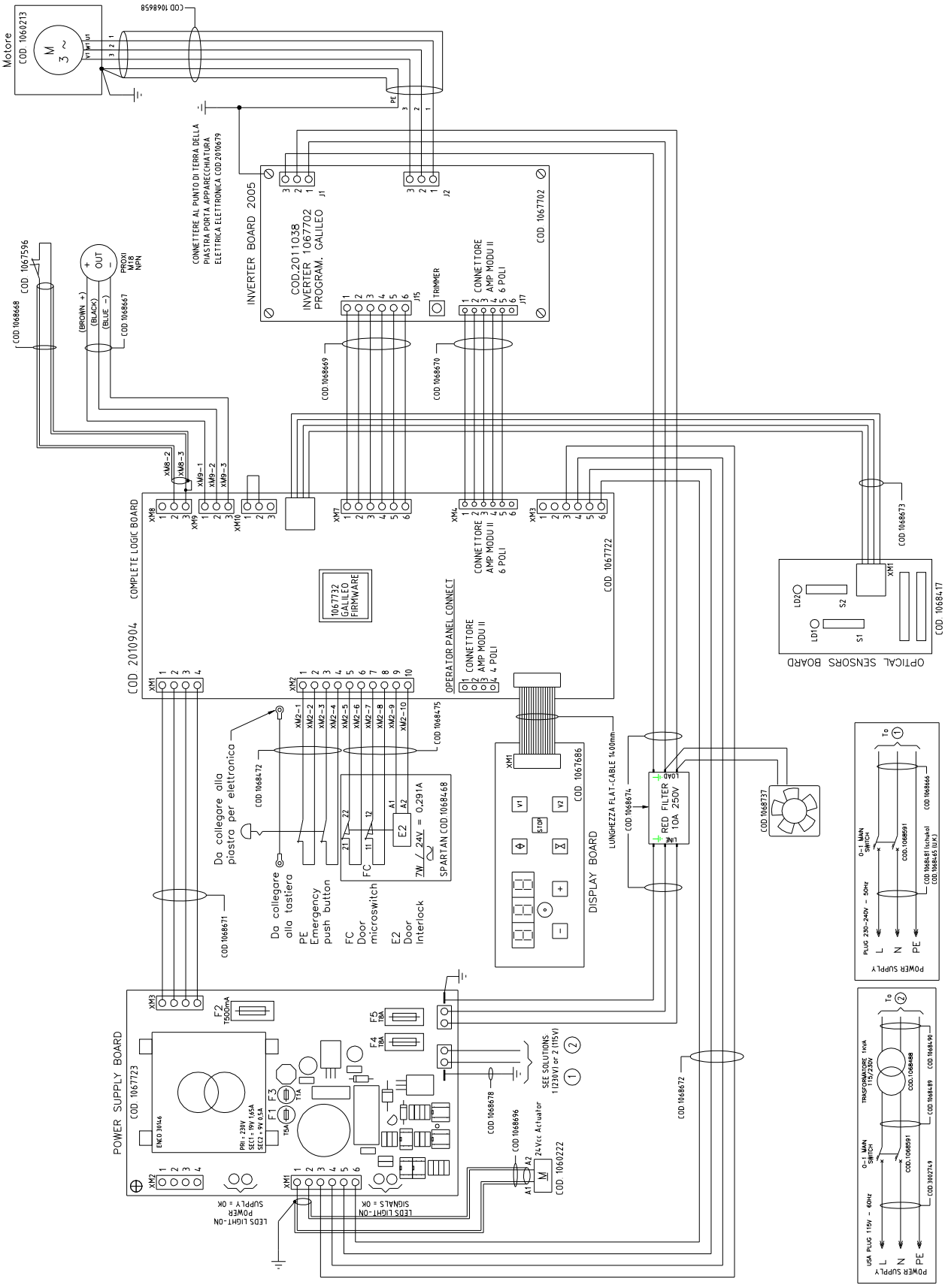
SCHEDA CONTROLLO ATTUATORE

SCHEDA LOGICA

SCHEDA SENSORI OTTICI

SCHEDA INVERTER

13. SCHEMA ELETTRICO 115 - 230V



UK	ENGLISH	UK

1. OPENING STATEMENT

This FAST& FLUID MANAGEMENT Galileo Mixer represents the very latest in High Speed Paint mixing technology. As a result, your FAST Galileo Mixer is a rugged and reliable mixer which performance and design exhibits the qualities of a strong and sturdy engineering product.
To fully appreciate and protect your investment, we suggest that you take the necessary time to read and fully understand this manual.
As, always, FAST & FLUID MANAGEMENT stands behind your unit with a one year limited warranty, and a dedicated service organization.
The few maintenance operations as mentioned in this manual need to be carried out on a regular bases.

	FAST & FLUID MANAGEMENT shall not be liable for any damage or injury incurred by non-compliance with these regulations, or by not taking the usual and accepted precautions in handling, operation or repair, even if expressly stated in this manual.	

	Galileo Mixer must not be switched on if it has not been earthed through one or both of the earth connection points (socket and/or earth/ground bolt).	

2. PROPRIETARY NOTICE

The information contained in this manual is property of FAST & FLUID MANAGEMENT . This manual has been prepared expressly for the purpose of assisting in the use and general maintenance of this equipment.
Publication of this information does not imply any right to reproduce or use this manual for purposes other than installing, operating, or maintaining this equipment.
No part of this manual may be reproduced, translated, stored in a retrieval system, or translated into any language or computer language, in any form or by any means, without the prior written permission of an officer of FAST & FLUID MANAGEMENT.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Maximum level of noise = 55dB(A)
Stirring velocity = 100rpm e 200rpm

Machine dimensions: 820mm (W) 990mm (H) 750mm (D) 195Kg (W)
Packaging machine dimensions: 875mm (W) x 875mm (D) x 1140mm (H) 210Kg (W)
Mixing can dimensions: Max Diameter: 380mm (external ø), 330mm (seating ø)
Min high 70mm; Max high 440mm; Weight 35Kg max
Among indicated limits, it is possible to use square or oval cans

- Materials used by Fast to manufacture the machine doesn't undergo corrosions or deteriorations (They are compatible) with the paints which have to be mixed .
- If requested will be supplied the list of the used materials for the construction of the machine, to assure the compatibility with the paints which have to be mixed.

4. TERMS OF WARRANTY

LIMITED WARRANTY: FAST & FLUID MANAGEMENT warrants each unit manufactured to be free of defects in material and workmanship for a period of twelve months. The part unit shall be returned with transportation charges prepaid. If the fault has been caused by misuse or abnormal conditions of operation, repairs will be billed at a normal cost. In this case, an estimate will be submitted before work is started, if requested.
Always include serial number in any correspondence concerning the part unit.
The serial number is located on the back left side of the equipment housing.
This agreement shall be interpreted in accordance with laws of Italy and jurisdiction and venue shall lie with the courts of Italy as selected by FAST & FLUID MANAGEMENT.
The "user" must keep the Galileo Mixer in a proper working condition. Parts and accessories must be replaced with original FAST & FLUID MANAGEMENT -parts when they cannot longer guarantee proper operation.
The manufacturers warranty expires:

* twelve months after date of invoicing
* in case of inexpert use
* in case of non-original spare parts are used
* in case of repair / adaptation of the Galileo Mixer without written approval and/or by unauthorized personnel
* in case of non fulfillment of the maintenance-, operation-,or other instructions, like e.g. reflected in this manual

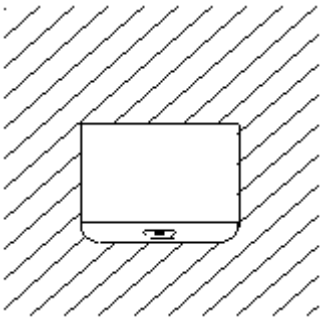
The above conditions are valid in absence of others which were expressly agreed on.

5. GENERAL DESCRIPTION

The FAST & FLUID MANGEMENT high speed Galileo Mixer is specially designed for point of sale color mixing applications as well as for semi industrial applications.
The FAST & FLUID MANAGEMENT high speed Galileo has been designed to meet the demand of the retail market with a reduced clamping clearance and for the professional market with a maximum clamping clearance of 430 mm.
The unique design enables to reduce maintenance to a minimum and therefore allows color mixing to be performed at a low cost per liter produced.
The equipment features an automatic clamping and mixing cycle. The user of the FAST & FLUID MANAGEMENT high speed paint Galileo Mixer can select the preferred mixing time on a membrane electronic pad.
Use two different stirring velocity for cans: 100 turns/min. e 200 turns /min.

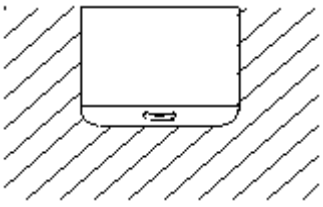
6. SAFETY SPECIFICATIONS

WORKING AREA



MAINTENANCE AREA

OPERATOR AREA



Compliance with security requirements

The machine must be used and serviced by trained personal only ,because it is possible that a wrong use can introduce dangers and cause accidents.
The main areas in which can be present risks are:

Working area
Maintenance area

Power supply

220-240 VOLTAGE: The Galileo Mixer must be connected to a voltage of 220 - 240 Volt (or otherwise specified following local situations), which has a differential (MINIMUM 30mA), a magnetothermic protection of 16 Amp and a grounded outlet according to local regulations.
115 VOLTAGE: The Galileo Mixer must be connected to a voltage of 115 Volt (or otherwise specified following local situations), which has a differential (MINIMUM 30mA), a magnetothermic protection of 25 Amp and a grounded outlet according to local regulations.

THE ACCESS TO THE ELECTRICAL WIRING IS ALLOWED TO SKILLED PEOPLE ONLY. DON'T WORK WITH THE MACHINE IF BACK PANEL IS OFF.

Safe use of the machine

The manufacturer has adopted all measures and attentions projecting, drawing manufacturing , checking , installing , starting and defining the procedures for using its products, to guarantee the highest possible level during a rational use of the supplied system. The components are in conformity to the recent security rules. Updated security equipments are installed to assure the maximum security level that it is available today.
When using the FAST & FLUID MANAGEMENT Galileo Mixer, the following safety regulations need to be observed:
The "user" is expected to follow all local safety regulations. If there is a contradiction in European regulations and local regulations, the demands of the most severe legislation must be met.

The installation and the maintenance of the Galileo Mixer have to be performed by a specialized technician

Service safety rules

1. To prevent any physical injuries all outside panels should always be in place on the Galileo Mixer and properly secured.
2. Don't touch protections system as speed control and blocking security closing door.
3. Prior to any maintenance and inspection of the Galileo Mixer: disconnect the power cord from the outlet mains. Make sure that the Galileo Mixer cannot be started unexpectedly.
4. Do not leave any tools inside in the Galileo Mixer after maintenance.
5. Check that the environment where the machine is installed conforms to local regulations (a permit issued by the fire marshall or by local autority may be necessary) and avoid dangerous concentration of paint cans around the equipment. It's forbidden to stock inflammable materials or other materials inside the machine. It's forbidden to use free flames , incandescent objects or equipments able to create sparks in the local where the machine is installed.
6. It is recommended to install a ventilation system to guarantee that the concentration of dangerous vapours around all electrical components is less than 30%.
7. At the end of the work avoid to keep free cans inside the machine and avoid to keep the machine switched on if it isn't used.
8. If the machine is switched on but it isn't stirring inside it, there isn't residual energy because the inverter is switched off.
9. In the locations where the Mixer Galileo is installed the prohibition symbols "no smoking" have to be present placed at 5 meters from the machine.

This equipment was built for the treatment of not explosive materials. It' is forbidden to use this machine with flammable or explosive vapours.

Warning:
Avoid to operate the Galileo Mixer without a clamped load.
Never use a load with a weight over 35 Kg.
Don't switch-off the machine with the can inside.
Do not place any **damaged packaging** in the Galileo Mixer.
Further rupture during mixing may cause damage to the Galileo Mixer
Running the Galileo Mixer with damaged packaging is at "User's" risk.
Already damaged packaging may cause damage to the your machine.
During the maintenance respect the security rules and the procedure described in its paragraph.
The Galileo Mixer is to be operated only by trained personnel. FAST & FLUID MANAGEMENT shall not be liable for any damage or injury caused by non - compliance with the "user"- and "safety" - regulations presented in this manual, or by not taking the usual and accepted precautions in handling, operation or repair, even if not expressly stated in this manual.
This is also valid for damage and/or accidents as a result of changes made to the machine, that are implemented without prior notice to and approval by FAST & FLUID MANAGEMENT.

7. RESIDUAL RISK

7.1. Residual risks list for the operator

Even if all attentions have been considered during the projecting of the machine to guarantee a safety use it is possible to find situations rationally foreseeable for which it has been possible only to reduce the risk but not to eliminate it completely.

RISK	DIRECTIVE 392	PRECAUTION
Injuries or crushing during loading and unloading operations	1.6.4 4.1.1	Use security protective gloves and shoes during loading and unloading operations
Abrasions and injuries caused by sharp edges and parts of the cans to use	1.6.4 4.1.1	Use protective gloves during loading and unloading operations
Liquid leakages from the cans		Clean carefully the area where the operator works.

7.2. Residual risks for the maintenance people

RISK	DIRECTIVE 392	PRECAUTION
Danger of electrocution during the setting phases of the inverter	1.5.1 1.5.2	Use security shoes. Position protective screen for the dangerous terminal blocks

7.3. Personal protection for user

If the equipment is used in a correct way , the machine following the production conditions , do not present risks or dangers for the operator , which in any case has to wear individual protection devices (security glasses, anti-sliding shoes, protective gloves) specially during the loading and unloading phases of the cans.

7.4. General danger situations

There aren't any particular danger situations (E.G.. Fire risk, issue/ dispersion of dangerous products) but in any case it is necessary to have a powder extinguisher for possible fire situations. (electrical equipments).

Security components and devices

The machine is equipped with the following security devices:

- An emergency push button
- A blocking door device
- A sensor for improper use of the rotation velocity

Emergency push button

It advisable that all users, for security reasons, know the positions and the modalities to use the red emergency push button.
The emergency ***RED*** push button is assembled on the operator panel on the right part of the system. The pressing of this push button permits the immediate opening of the keeping tension circuit and the stopping of the rotation motor . The starting of the normal functioning of the equipment is possible rotating the emergency push button in clockwise direction and when the diagnostic signal on the display disappears. In case of emergency stopping during the working cycle it is necessary execute the resetting procedures pushing ***STOP KEY***.

Open door sensor

The machine is equipped with a security device which doesn't permit the starting of the cycle if the door is in loading position. During the working cycle the security device doesn't permit the opening of the door.

Speed control sensor

On the machine is positioned a sensor able to notice the presence of a can with a high superior to 200 mm. . The control system guarantees rotation regime of 100g/m for cans with high superior to this dimension, it permits on the contrary rotation of 100 or 200 rpm for cans with high inferior to this dimension . This situation guarantees a correct dynamic arrangement of the equipment . If the operator set a high velocity with a big can the system gives an error signal and it starts the rotation with a suitable velocity.

8. INSTALLATION CONDITIONS

Before installation please make sure of the following:
Place the Galileo Mixer on a firm and leveled floor

- 220-240 VOLTAGE: Provide a clean, grounded outlet of 220 / 240 Volt (or otherwise specified following local situations), which has a differential (MINIMUM 30mA), a magnetothermic protection of 16 Amp.
- 115 VOLTAGE: Provide a clean, grounded outlet of 115 Volt (or otherwise specified following local situations), which has a differential (MINIMUM 30mA), a magnetothermic protection of 25 Amp. and a ground net following the rules.

Environmental conditions should be within the following limits:

Ambient air temperature	:	10 to 40 °C
Relative humidity	:	30 to 90 %

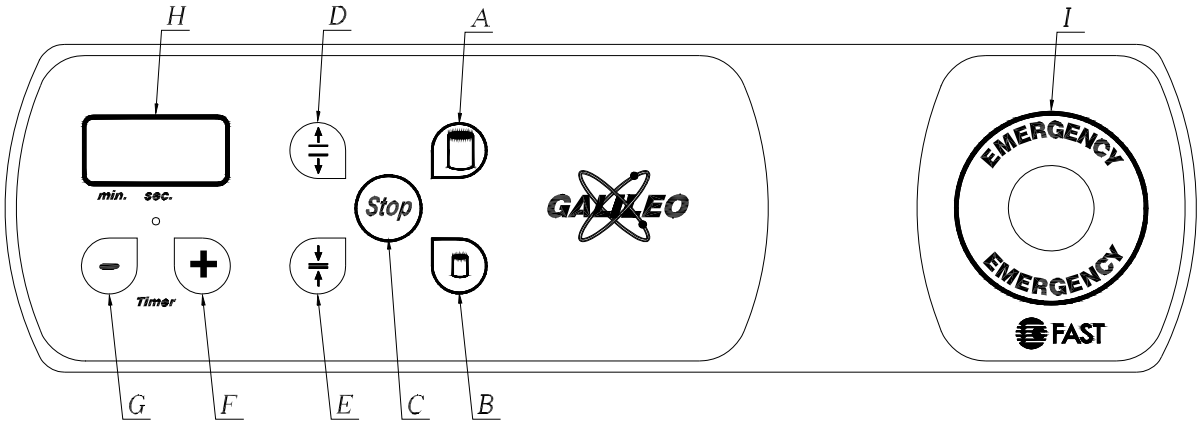
During the installation it is advisable to use protective gloves to avoid hand injuries

This mixer must not be installed in an explosion proof classified working area

In case an extension is needed, please make sure it is correctly dimensioned, according to the electrical absorption of the mixer

One mixer only (therefore no other machinary) is to be connected to a single magnetothermic switch

9. GALILEO KEYBOARD



A : Key *"START" (35kg cans)*

B : Key *"START" (7kg cans)*

C : Key "STOP"

D : Key *(unclamps plates)*

E *: Key* *(clamps plates)*

F : Key

G : Key

H : Display

I : Emergency push button

10. USE OF THE GALILEO MIXER

10.1 SWITCHING MIXER GALILEO ON

	Photo A	The door doesn't open when the machine is switched off. To switch the machine on turn in position "1" the main switch (positioned on the back side of the machine). See photo A.. To lock the switch, a locker must be used. Verify that the emergency push button (I) is not pushed down (if it is pushed down error zero "E-0" appears on the display).

10.2 LOADING THE CAN IN THE MIXER

B	C	D
Open the door and press the lever positioned below the inferio plate. See photo B.	Extract the lower plate to facilitate loading of heavier cans. See photo C.	Position the can on the inferior plate and press again the lever to push the plate back inside the machine (Push the inferior plate untill it locks inside the machine). See photo D. Now close the door.

10.3 MIXING PAINT CANS

1) Set the desired mixing time using the key ⊕ and ⊖ to increase or decrease the time value.
The mixing time remains memorized between cycles.

2) Push the keys (A) and (B) to start the stirring cycle.
The two mobile plates move untill the can is pressed . After about 2 seconds the mixing cycle begins at slow velocity (the display visualizes " ACC"). After 5 seconds the velocity of the can increases untill it reaches the desired mixing velocity. The timer counts down until set time is expired.
When the set time is expired the rotation velocity decreases (the display visualizes "DEC").
After the deceleration phase the machine stops visualizing "P-0" (stopping phase with the positioning at origin of the rotating apparatus).
When the stirring cycle is finished and the can is motionless the two plates open and it is now possible to extract the can.

N.B.

<u>It is not possible to perform the mixing cycle at the maximum velocity with cans which weighs more than 10 Kg. (B key).</u>
Pushing the "B" key on the display with high can load generates an error 7 "E-7" and automatically the machine begins to operate at slow velocity (as if the "A" key was pressed)

3) If the can to be mixed is higher than the opening clearance of the plates, it is necessary to open the distance between the plates ↕ shing (D) key before opening the door.

4) To stop the mixer during non-emergency situation press the STOP key.

Unless necessary, please do not use the emergency push button.

5) If during the functioning of the Mixer Galileo the emergency push button is pushed down, push the key STOP (C) to put the two blocking plates in the correct position before starting a new mixing cycle. Failure to do so will generate an error 4 “E-4” when pressing the or keys

N.B. After pushing the emergency button, before activating any operation please wait till the can holder stops completely.

6) When the mixing cycle is finished, remember not to keep the can inside the basket

6.a If the power supply is absent when the plates block the can, wait for the setting of the line and the basket will position automatically
6.b If the power supply is absent with the can inside , switch off the switch and take away the can.
If the door is closed, switch off the switch, open the door as indicated in part. 10.4 and take away the can.

7) In case of malfunctioning of the mixer on the display error 9 is displayed. For a detailed description, see chapter 9.

8) Avoid to go on pressing and releasing key .

10.4 EMERGENCY DOOR OPENING DEVICE

In case of malfunctioning or absence of power supply the door is blocked.
To open the door operate as follows:

Remove the plastic cap on the front panel of the machine	By using the supplied screwdriver, turn release screw anticlockwise.	Open the door
! WARNING ! Reposition door opening screw in its original position after door is released!		

11. TROUBLESHOOTING

"E-0" ERROR 0 - Emergency push button - pushed down	**1.** Turn the emergency push button clockwise. **2.** Check the wires connection on the emergency push button **3.** Defective emergency push button Wire/cable **4.** Defective Logic board
"E-1" ERROR 1 - Open door	**1.** Close the door. **2.** Loosen door hinge. **3.** Broken electromagnet fork (assembled on the door) **4.** Broken door block electromagnet **5.** Defective wire /cable of the electromagnet **6.** Defective Logic board
"E-3" ERROR 3 -a) Distance between can and superior plate not sufficient -b) Loosen/broken belt for closing plates -c) Damaged/broken sensor for closing (on optical sensors board)	**1a**. Increase the distance pressing the key "D" before beginning the stirring cycle. **1b.** Regulate the belt or replace it. **1c**. Clean the PCB3 board sensor **2c**. Defective cable between Logic board and Optical sensors board **3c**. Defective Optical sensors board
E-4" ERROR 4 - Wrong position of the mixing apparatus	**1.** Before starting the mixing cycle push the "STOP" key
"E-5" ERROR 5 Actuator faulty position	1. Broken actuator switch 2. Broken actuator 3. Defective cable of the microswitch/electromag. 4. Defective Actuator Control / Logic board
"E-6" ERROR 6 Unable to find loading position	**1.** Switch off the machine for 15 minutes. If the error appears again call for assistance in replacing the broken microswitch of the electromagnet **2.** Clean or replace the sensor of zero position **3.** Defective Optical sensors board
"E-7" ERROR 7 Wrong speed selection	**1.** With cans heavier than 7 Kg select the slow speed (B).
"E-8" ERROR 8 The emergency push button is pressed during the functioning	**1.** If during the mixing cycle the emergency push button is pressed , push STOP to restart the machine.
"E-9" ERROR 9 Anomaly of the inverter	1. Power supply too low or not stabilized 2. Extension cord is used. **3.** Switch off the machine for 3-5 seconds and then switch it again. If the problem persist call for assistance.

12. MAINTENANCE AND CLEANING

For any maintenance operation or inspection use protective gloves and switch off the mixer Galileo.
Only trained personal can execute maintenance operations

12.1. Periodical maintenance list.

Maintenance frequency ⇨ / Operations ⇩	7 days	1 month	6 months	1 year	2 years
Check of the security elements	**YES Chap.12.2**				
Outside cleaning		**YES Chap.12.3**			
Inside cleaning		**YES Chap.12.3**			
Lubrication vertical guides		**YES Chap.12.4**			
Lubrication screws and shaft		**YES Chap.12.4**			
Cleaning and lubrication of the Crown gear				**YES Chap.12.5**	
Lubrication conical triad					**YES Chap.12.6**
Lubrication blocking screws wheel				**YES Chap.12.7**	
Lubrication unblocking lever and trolley shafts			**YES Chap.12.8**		
Check of the rubber disks			**YES Chap.12.9**		
Check of the belts					**YES Chap.12.10**

12.2. Check of the security elements

BLOCKING DOOR (with switched off machine and closed door)

Pulling the handle , the door hasn't to open.

DOOR (The machine is switched on but it doesn't work; Connected plug and turn the switch on "I")

- When the machine is switched on the display visualizes the program version for some seconds and then it visualizes the latest mixing time selected.
- Open the door
- Pushing the start keys with both velocities , the machine hasn't to work , but it has to indicate error E-1.
- Pushing the opening and closing keys of the plates, the machine hasn't to work , but it has to indicate error E-1.
- Only the keys – and + works to set the working time.

EMERGENCY PUSH BUTTON (Working machine)

• Switch on the machine. • Open the door and insert an empty can as indicated in the specific chapter. Then close the door. • Set time and start the machine.			• Push all the keys except from the key STOP. No key should be operational • Push the key STOP and verify that the basket position to permit to the plates to open. • Verify that the door is unlocked.
	• Before the cycle ends, push the red emergency push button. • The rotation has to stop while the display has to indicate error E-0.	• The basket stops with the closed plates and no key has to work. • Set the emergency push button turning it in clock wise direction	

SPEED CHECK (With working machine).

- Insert an empty can with a high superior to 230 mm. and close the door.
- Push the key start with a high velocity.
- After the closing of the plates the display has to visualize error E-7.
- The machine has automatically to start the cycle with a low velocity.

12.3. Cleaning

Outside parts of the door

Use a normal not abrasive product for the cleaning of the washable domestic surfaces.

Command panel (blu part), keyboard

Use a wet cloth with neutral soap and dry without rinsing with a dried cloth or absorbent paper.

Inside parts (frame).

If there are paint leakages, clean immediately !
If necessary take away the dried part using a paddle and then use a normal not abrasive product for the cleaning of washable domestic surfaces.

Inside parts (turning basket group).

If there are paint leakages, clean immediately !
If necessary take away the dried part using a paddle.
To clean the lubricated parts it will be sufficient to use a cloth able to take away residual paint parts and a little part of lubricant product.
Lubricate immediately following the procedures below shown .

Accidental inside and/ or outside paint leakages

Clean immediately the machine and the floor in the “operator area” to avoid sliding risks.
Empty the drainage tank unscrewing the cap indicated and picking up the paint in a low container.

Drainage cap

Don’ t use water jet or polishing machine with high pressure to clean the mixer Galileo!

Don’ t use solvent to clean the mixer Galileo!
If the use of solvent is necessary , keep the machine switched off with the door open for 1 hour before using it.

Advised lubricant products
Use a yellow adhesive generic grease for uncovered gears, gradation N.G.L.I. 2.

Preparation of the machine (first phase)

- Switch on the machine with the door closed.
- Close completely the basket plates.
- Open the door and switch off the machine.
- Clean using a cloth the old lubricant and the possible residual paint (See paragraph 12.3)

Greasing (first phase)

- Grease the vertical guides using a brush.

- Grease the plates command screws.

- Grease the shaft

Preparation of the machine (second phase)

- Close the door and switch on the machine
- Open completely the basket plates
- Open the door and switch off the machine.
- Now it is available the central part of the basket that previously is covered by the guides.
- Clean using a cloth the old lubricant and the residual paint (See paragraph 12.3)

Greasing (second phase)

Repeat the greasing operation for the part of the guides, screws and shaft that now are discovered.

Alternative operation
It is possible to use spray grease too, but it has to be thick and adhesive

12.5. Cleaning and lubrication of the crown gear

Preparation of the machine	Cleaning of the crown gear	Greasing of the crown gear
• Close the door and switch on the machine • Open completely the basket plates • Open the door and switch off the machine. • Using a key of 8 mm. remove the screws of the two protections of the crown gear.	• Remove the old lubricant and the residual paints using a cloth (See paragraph 12.3)	• Put the grease on the crown gear using a brush • Turn manually the basket repeating the greasing on all the crown gear. • Verify that the grease cover the space among the teeth . • Assemble again the two protections in their position.

12.6. Lubrication of the central triple gear group.

Preparation of the machine		Greasing of the triple gear group
• Close the door and switch on the machine • Open completely the basket plates • Open the door and switch off the machine	• By using an 8 mm key, remove the screws of the protection of the triple gear group • Remove the old grease with a cloth	• Put the grease on the conical gears using a brush • Verify that the grease cover the space among the teeth • Assemble again the two protections in their position

12.7. Lubrication of the blocking screws wheel.

Preparation of the machine		Greasing of the blocking wheel	
	• Close the door and enter in the machine • Close completely the basket plates • Open the door and switch off the machine • Using a key of 8 mm. remove the screws of the toothed wheel		• Remove the old grease by using a cloth • Put the grease on the toothed wheel using a brush • Verify that the grease cover the space among the teeth • Assemble again the protection in its position.

12.8. Lubrication of the unblocking lever and shafts of the trolley.

Preparation of the machine		
	• Close the door and switch on the machine • Close completely the basket plates • Open the door and switch off the machine • Turn manually the basket of half a turn • Push the lever, take out the trolley and block it.	

Blocking lever gear and shafts for taking out the trolley		
Grease the lever and slots with a brush	Grease the shafts of the trolley using a brush	Move the trolley and repeat the operation on previously covered part of the shaft

12.9. Check of the rubber disks

Preparation of the machine	***Check of the rubber disks***	
• Close the door and switch on the machine • Open completely the basket plates • Open the door • Take out the trolley • Clean the plates (see paragraph 12.3)		
	Verify that the inferior disk hasn't deep grooves or it is excessively worn	Verify that the upper plate hasn't deep grooves or it is excessively worn

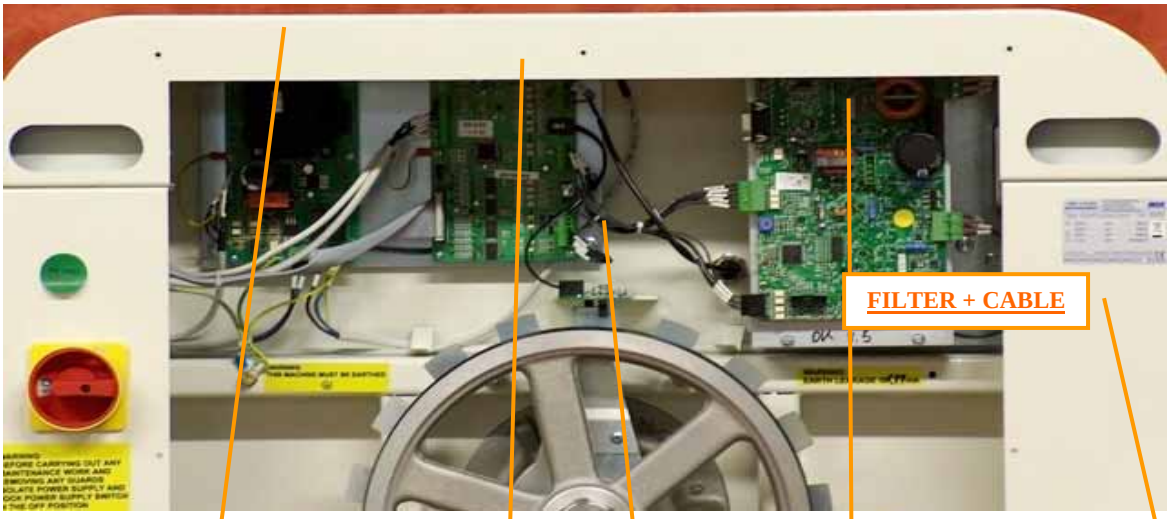
12.10. Check of the belts

Preparation of the machine	***Check of the transmission belt of the upper plate***		
• Close the door and switch on the machine • Close completely the plates of the basket • Open the door and switch off the machine			
	Using a key of 8 mm. remove the four screws of the protection which cover the toothed belt and remove it.		• Check the toothed belt. It must not to have broken teeth or grindings • Assemble the protection in its original position

Check of the main transmission belt

- Make sure that there isn't any can in the basket
- Switch off the mixer Galileo operating on the back rotating switch
- Remove the back panel unscrewing the 14 screws using a screwdriver (PZ 2)

- Verify the tension of the belt which has to have a bending of 5 ÷ 10 mm when we push with finger the longer free part.
- If necessary tension the belt by using the bolt (mm 13) indicated
- By using a belt tension tester (which operates by measuring sound waves), make sure that frequency of the vertical transmission belt is about 90Hz, and that frequency of horizontal transmission belt is about 125Hz.
- Verify that the belt hasn't any grindings while turning manually the central pulley
- Assemble the back panel to its original position.



FILTER + CABLE

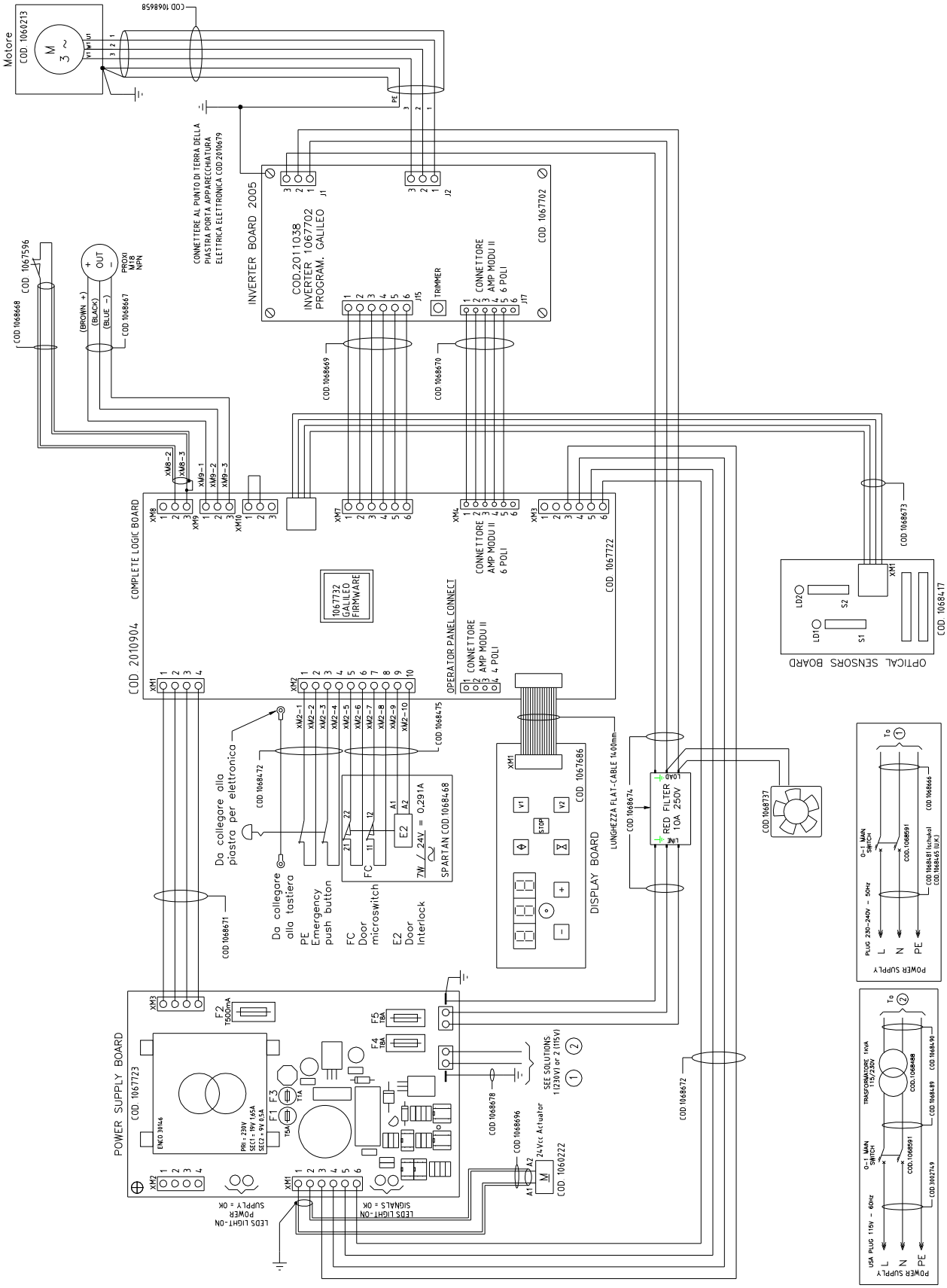
ACTUATOR CONTROL BOARD

LOGIC BOARD

OPTICAL SENSORS BOARD

INVERTER BOARD

13. ELECTRICAL DIAGRAM 115 - 230V



DE	DEUTSCH	DE

1. EINLEITUNG

Der Mixer Galileo FAST & FLUID MANAGEMENT ist das Resultat modernster Technologie im Bereich der Lackmischung bei Hochgeschwindigkeit. Ihr Mixer Galileo FAST & FLUID MANAGEMENT ist ein stabiles und zuverlässiges Mischgerät, Funktionsweise und Design sind beweisen ein akkurates Engineering des Produkts.
Um Ihre Investierung bestmöglich zu nutzen und zu schützen ist es ratsam, sich die Zeit zum Lesen der vorliegenden Betriebsanweisungen zu nehmen.
Wie immer gewährt Ihnen FAST & FLUID MANAGEMENT eine einjährige Garantie auf das Produkt und die damit verbundene Serviceorganisation.
Die wenigen Wartungsarbeiten, die im folgenden in den Anweisungen genannt werden, sollten regelmäßig durchgeführt werden.

	FAST & FLUID MANAGEMENT haftet nicht für Schäden oder Unfälle, die wegen Nichtbeachten der Bestimmungen oder wegen Nichtbefolgen der nachfolgend beschriebenen normalen Sicherheitskriterien beim Gebrauch und der Wartung entstanden sind.	

	Galileo Mixer muß nicht eingeschaltet sein, wenn er mit einem oder beide Erdeverbindungspunkte (Erdekontaktdose und/oder Erdebolzen) nicht geerdet worden ist.	

2. ERKLÄRUNG DES INTELLEKTUELLEN EIGENTUMSANSPRUCHS

Erklärung des intellektuellen Eigentumsanspruchs.
Die in diesen Betriebsanweisungen enthaltene Information basiert auf Daten, die intellektuelles Eigentum der FAST & FLUID MANAGEMENT sind. Diese Betriebsanweisungen werden eigens als Hilfe zum Gebrauch und zur allgemeinen Wartung des Mixers Galileo zur Verfügung gestellt.
Die Veröffentlichung dieser Information liefert keinerlei Recht auf Reproduktion oder Verwendung der Betriebsanweisungen zu anderen Zwecken als zu Installation, Gebrauch oder Wartung.
Diese Betriebsanweisungen dürfen auch teilweise in keiner Weise und mit keinem Mittel, ohne vorherige schriftliche Genehmigung eines höheren Angestellten der FAST & FLUID MANAGEMENT , reproduziert, übersetzt oder (auch im Computer) archiviert werden.

3. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Maximaler Geräuschpegel = 55dB
Schüttelgeschwindigkeit = 100rpm e 200rpm
Maschinenabmessungen: Breite 820mm, Höhe 990mm, Tiefe 750mm, Gewicht 195kg
Abmessungen der verpackten Maschine: Breite 875mm, Höhe 1140mm, Tiefe 875mm, Gewicht 210kg
Abmessungen der verwendbaren Dosen: Höchstdurchmesser: 380mm (ø Größe), 330mm (ø Boden), Mindesthöhe 70mm, maximale Höhe 440mm, Höchstgewicht 35Kg
In den angegebenen Grenzabmessungen auch quadratische oder ovale Dosen.

- Die von Fast verwendeten Konstruktionsmaterialien der Maschine unterliegen keinen Rost- oder Verschleißschäden, sie sind kompatibel mit den zu mischenden Lacken.
- Falls gewünscht, kann eine Liste der zum Bau der Maschine verwendeten Materialien geliefert werden, um die Kompatibilität mit den zu mischenden Lacken zu garantieren.

4. GARANTIEBEDINGUNGEN

GARANTIE: FAST & FLUID MANAGEMENT gewährt ein 12monatige Garantie für jede Produkteinheit auf Material- und Montagefehler.
Beschädigte Teile müssen an die FAST & FLUID MANAGEMENT geschickt werden, Transportkosten werden vom Benutzer übernommen.
Falls der Fehler auf einen nicht korrekten oder anormalen Gebrauch zurückzuführen ist, wird die Reparatur zu normalen Kosten ausgeführt.
In diesem Fall kann falls gewünscht ein Kostenvoranschlag vor Beginn der Reparaturarbeiten erstellt werden.
SERIENNUMMER DER MASCHINE BEI JEDER KORRISPONDENZ ÜBER ERSATZTEILE ANGEBEN.
Die Seriennummer befindet sich links unten auf der Hinterseite des Gehäuses des Mixers Galileo.
Diese Vereinbarungen müssen nach italienischem Recht interpretiert werden und für jeden Rechtsstreit ist das Landgericht Mailand (Italien) zuständig.
Die Garantie des Herstellers verfällt:

* 12 Monate nach Datum der Rechnung
* bei nicht korrektem Gebrauch,
* bei Verwendung von Ersatzteilen, die nicht original sind,
* bei Reparaturen / Veränderungen des Mixers Galileo ohne schriftliche Genehmigung und/oder durch nicht zuständiges Personal,
* bei unvollständiger Ausführung der Wartungsarbeiten oder bei Nichtbeachten der in diesen Betriebsanweisungen enthaltenen Anleitungen

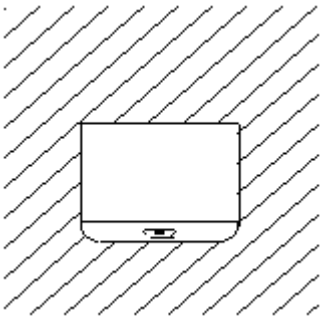
Die vorliegenden Bedingungen findet Verwendung in Ermangelung anderen ausdrücklich abgemachten Bedingungen.

5. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Der Hochgeschwindigkeitsmixer Galileo FAST & FLUID MANAGEMENT ist zum Gebrauch sowohl an den Verkaufsstellen für Lacke als auch für halbindustrielle Verwendung geeignet.
Der Hochgeschwindigkeitsmixer Galileo FAST & FLUID MANAGEMRNT ist so geplant, dass er sowohl die Bedürfnisse des Einzelhandels mit begrenzten Mengen als auch die des Fach- oder halbindustriellen Markts mit Dosen bis zu einer Höhe von 440 mm erfüllt.
Die Maschine erfordert sehr wenig Wartung und ermöglicht die Lackproduktion bei einem niedrigen Literpreis des Produkts.
Das System arbeitet mit einer automatischen Blockier- und Schüttelvorrichtung der Dose bei einer vom Benutzer voreingestellten Zeit.
Dabei werden zwei unterschiedliche Schüttelgeschwindigkeiten der Dose verwendet: 100U/min und 200 U/min.
Detailierte Beschreibung, siehe Abschnitt 10.

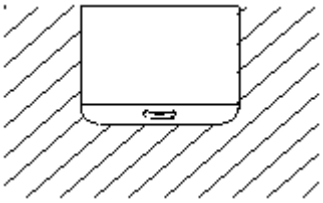
6. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

BETRIEBSBEREICH



WARTUNGSBEREICH

ARBEITSBEREICH



Konformität mit den Sicherheitsbedingungen

Die Maschine darf ausschließlich von Fachpersonal verwendet werden, da eine falscher Gebrauch des Geräts zu Schäden oder Unfällen führen kann.
Gefährdete Bereiche:
Arbeitsbereich
Wartungsbereich

Stromversorgung

220 -240 Volt Stromversorgung bei 220/240V (oder andere angegebene) mit thermomagnetischem Differentialschutz (30mA) bei 16 Ampère und vorschriftsmäßiger Erdungsanlage garantieren.
115 VOLT Stromversorgung bei 115V (oder andere angegebene) mit thermomagnetischem Differentialschutz (30mA) bei 25 Ampère und eine vorschriftsmäßige Erdungsanlage garantieren.

ZUGRIFF AUF ELEKTROKABEL IST AUSSCHLIESSLICH QUALIFIZIERTEM PERSONAL GESTATTET. NICHT BEI FEHLENDER RÜCKWAND MIT DER MASCHINE ARBEITEN

Sicherer Gebrauch der Maschine

Der Hersteller ist dazu verpflichtet, jede mögliche Aufmerksamkeit bei der Planung, der Gestaltung, den Kontrollen, der Installation und der Einführung seines Produkts walten zu lassen, um eine optimale Funktionsweise bei rationalem Gebrauch des gelieferten Systems zu garantieren. Alle Komponenten müssen den aktuellen Sicherheitsbestimmungen entsprechen. Es sind neueste Sicherheitssysteme installiert worden, um den höchsten momentan verfügbaren Schutzgrad zu bieten.
Beim Gebrauch des Mixers Galileo müssen folgende Sicherheitsbestimmungen beachtet werden:
Der „Benutzer" muss die Sicherheitsbestimmungen am Installationsort befolgen. Falls ein Widerspruch zwischen den Europäischen Bestimmungen und den örtlichen Vorschriften besteht, soll die strengere Regelung in Bezug auf den spezifischen Gegenstand befolgt werden.
Installation und Wartung des Mixers Galileo müssen von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden.

Sicherheitsvorschriften beim Betrieb

1. Um Unfälle zu verhüten, müssen alle Paneele des Mixers Galileo montiert und wie vorgesehen befestigt sein.
2. Schutzvorrichtungen, Kontrollsystem und Türsperre nicht außer Betrieb setzen.
3. Vor jeder Inspektions- und Wartungsarbeit am Mixer Galileo muss das Netzkabel zur Stromversorgung unterbrochen werden, um einen unerwarteten Start zu verhindern.
4. Nach der Wartung keine Werkzeuge im Mixer Galileo lassen.
5. Überprüfen, dass der Raum, in dem die Maschine installiert ist, den gültigen Bestimmungen entspricht (eine Erlaubnis der Feuerwehr oder der zuständigen Behörden ist notwendig) und eine gefährliche Ansammlung von Lackdosen verhindern. Es ist verboten, brennbares Material oder anderes Material im Gerät zu lagern. Die Verwendung ungeschützterer Flammen, glühender Gegenstände oder Funken erzeugender Geräte im Raum, wo die Maschine steht, ist verboten.
6. Es ist ratsam, ein Lüftungssystem zu installieren, um zu garantieren, dass die Konzentration gefährlicher Dämpfe in der Nähe der elektrischen Geräte unter 30% liegt.
7. Bei Arbeitsende, keine Dosen in der Maschine lassen und die Maschine nicht eingeschaltet lassen, wenn sie nicht gebraucht wird.
8. Wenn die Maschine eingeschaltet ist aber nicht schüttelt, befindet sich keine Restenergie in ihr, da der Stromrichter ausgeschaltet ist.
9. Im Raum, wo der Mixer Galileo installiert ist, müssen die Symbole für Rauchverbot innerhalb von 5 Meter Entfernung von der Maschine angebracht werden.

Dieser Mixer Galileo ist gebauet für der behandlung des materialen nicht explosive. Ist verboten den gebrauch der maschine mit ent flammbar dampfer oder explosive.

7. RESTRISIKEN

7.1. Tabelle über die Restrisiken für den Maschinenführer

Trotz der bei der Planung der Maschine angewendeten Vorkehrungen, um einen sichern Gebrauch zu garantieren, können vernunftmäßig vorhersehbare Situationen entstehen, bei denen lediglich eine Risikoreduzierung möglich ist und nicht die vollkommene Ausschaltung des Risikos.

RISIKO	VORSCHR. 392	VORSICHTSMASSNAHME
Verletzungen oder Quetschungen beim Ein- und Ausladen der Dosen	1.6.4 4.1.1	Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe beim Ein- und Ausladen der Dosen verwenden
Abschürfungen und Verletzungen durch scharfe Kanten und Anhängsel der zu behandelnden Behälter	1.6.4 4.1.1	Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe beim Ein- und Ausladen der Dosen verwenden
Ausfließen von Lack / Flüssigkeit aus den Dosen		Den Arbeitsbereich perfekt sauber halten.

7.2. Tabelle über die Restrisiken für den Wartungsbeauftragten

RISIKO	VORSCHR. 392	VORSICHTSMASSNAHME
Gefahr des Stromschlags bei der Einstellung des Stromrichters	1.5.1 1.5.2	Sicherheitsschuhe verwenden Schutzabschirmungen gefährlicher Klemmen wieder anbringen

7.3. Persönliche Schutzausrüstung des Maschinenführers

Wenn das Gerät vernünftig und korrekt, den Bedingungen des Modells entsprechend verwendet wird, bestehen für den Maschinenführer keine Risiken oder Gefahren, letzterer muss jedoch Schutzkleidung (Schutzbrille, rutschsichere Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe) tragen, besonders während des Ein- und Ausladens der Dosen.

7.4. Allgemeine Gefahrensituationen

Es bestehen keine allgemeinen Gefahrensituationen (z.B. Feuergefahr, Abgabe/Dispersion giftiger Stoffe) es muss jedoch ein Pulverfeuerlöscher für eventuelle Brandsituationen (Elektrogeräte) bereitstehen.

Komponenten und Sicherheitsvorrichtungen

Die Maschine verfügt über die folgenden Sicherheitseinrichtungen.

- Not-Ausdruckknopf
- Türöffnungssperre
- Sensor für nicht geeignete Drehgeschwindigkeit.

Pilzförmiger Not-Ausschalter

Es ist empfehlenswert, dass das gesamte Abteilungspersonal aus klar ersichtlichen Sicherheitsgründen, die Position und Gebrauchsweise des roten Notschalters kennt.
Der Not-Ausschalter „**roter Pilz**“ ist auf die Betriebsschalttafel auf der Frontseite der Maschine montiert. Der Druck des Knopfs führt zu sofortiger Unterbrechung des Stromkreises zur eigenständigen Beibehaltung der Spannung mit nachfolgendem Stillstand des Drehmotors. Die Wiederherstellung der normalen Funktionsweise des Geräts erhält man durch Einziehen der Hemmung des „roten Pilzes“ (Knopf im Uhrzeigersinn drehen), darauf folgt das Verschwinden des Diagnosesignals „E-0“ auf der Anzeige. Im Fall eines Nothalts des Arbeitsvorgangs, muss die Wiederherstellung durch Drücken der **STOP**-Taste erfolgen**.**

Sicherheitstürsperre

Das Gerät ist mit einer Sicherheitseinrichtung ausgestattet, die den Start des Arbeitsvorgangs verhindert, wenn die Tür in Einladeposition (offen) ist. Während des Arbeitsvorgangs, unterbindet die Sicherheitsvorrichtung das Öffnen der Tür selbst.

Geschwindigkeitskontrollsensor

Auf dem Gerät befindet sich ein Sensor, der das Vorhandensein einer Dose mit Höhe über 200mm feststellt. Das Kontrollsystem garantiert Drehzahlen von 100 U/min für Dosen mit Höhe über diesem Grenzwert, es ermöglicht dagegen Drehzahlen von 100 oder 200 U/min für Dosen mit niedrigerer Höhe je nach Gutdünken des Maschinenführers. Dies garantiert eine korrekte dynamische Position des Geräts. Falls der Maschinenführer, eine hohe Geschwindigkeit bei einer großen Dose einstellen sollte, zeigt das System einen Fehler „E-7“ an und startet die Umdrehungen mit der geeigneten Geschwindigkeit.

8. INSTALLATIONSBEDINGUNGEN

Hinweise für die Installation

Mixer Galileo auf ebenem und festem Fußboden aufstellen:

--> 220-240 Volt: Stromversorgung mit 220/240V (oder andere angegebene) mit einem thermomagnetischen Differentialschutz (30mA) bei 16 Ampère und einer vorschriftsmäßigen Erdungsanlage garantieren.

--> 115 VOLT Stromversorgung mit 115V (oder andere angegebene) mit einem thermomagnetischen Differentialschutz (30ma) bei 25 Ampère und einer vorschriftsmäßigen Erdungsanlage garantieren.

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Raumtemperatur: : 10 bis 40 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: : 30 bis 90%

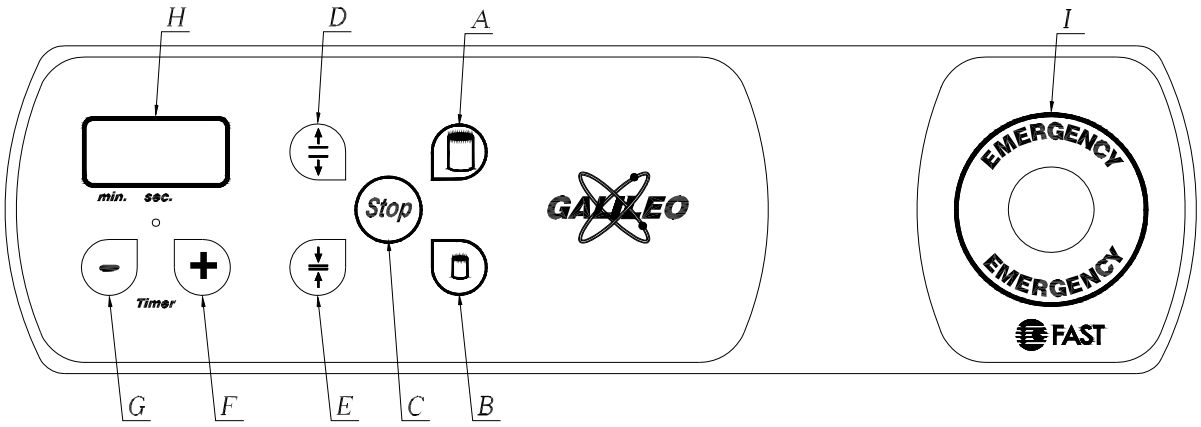
Bei der Installation sollten Schutzhandschuhe verwendet werden.

Dieser Mixer Galileo darf nicht in einem in Klasse EX eingestuften Arbeitsbereich installiert werden.

Falls ein Verlängerungskabel benötigt wird, achten Sie darauf, dass es korrekt bemessen ist und der Stromaufnahme des Mixers entspricht.

Nur ein einziger Mixer (d.h. keine weitere Maschine) darf an einen einzelnen Schutzschalter angeschlossen werden.

9. TASTATUR AUTOMATIKMIXER GALILEO



A: Taste „START“ (35kg Dose)

B: Taste „START“ (7kg Dose)

C: „STOP“- Taste

D: Taste (Scheiben öffnen)

E: Taste (Scheiben schließen)

F: Taste

G: Taste

H: Anzeige

I: Not-Aussschalter

10. GEBRAUCH DES MIXERS GALILEO

10.1 START DES MIXERS GALILEO

	Foto A	Bei ausgeschalteter Maschine lässt sich das Türchen nicht öffnen. Zum Einschalten des Mixers Hauptschalter (auf der Rückseite der Maschine) auf Position „1“ stellen, siehe Foto A.. Der Schalter kann mit einem Schloss blockiert werden. Prüfen, dass der Not-Ausschalter (I) nicht gedrückt ist (falls er gedrückt ist, erscheint auf der Anzeige Fehler Null „E-0“.

10.2 EINFÜHRUNG DER DOSEN

B	C	D
Türchen öffnen und Hebel unter der unteren Scheibe drücken. (siehe Foto B)	Untere Scheibe herausziehen um das Einladen der Dosen über 7 Liter zu vereinfachen. siehe Foto C	Dose auf die untere Scheibe stellen und nochmals den Hebel drücken, um die Scheibe wieder in die Maschine einzuführen untere Scheibe einschieben, bis sie blockiert ist. Siehe Foto D. Türchen schließen.

10.3 SCHÜTTELN DER DOSE

1) Gewünschte Schüttelzeit einstellen, durch die Tasten (+) *(F) und* (-) *(G) Schüttelzeit verlängern oder verkürzen.*

Die Schüttelzeit bleibt auch nach Ausschalten der Maschine gespeichert.

2) Tasten (A) und (B) drücken, um Schüttelvorgang zu starten.

Die zwei beweglichen Scheiben nähern sich einander bis sie die Dose drücken. Nach ca. 2 Sekunden beginnt der Schüttelvorgang mit niedriger Geschwindigkeit (auf der Anzeige erscheint „ACC“). Nach Ablauf von 5 Sekunden erhöht sich die Geschwindigkeit des Korbs bis die Drehzahl erreicht wird und auf der Anzeige vermindert sich die eingestellte Schüttelzeit.
Nach Ablauf der Zeit vermindert sich die Drehgeschwindigkeit (auf der Anzeige erscheint „DEC“”).
Nach der Geschwindigkeitsverminderung hält die Maschine und zeigt „P-0“ an (Standphase mit Nulleinstellung des Korbs).
Bei blockiertem Korb öffnen sich die beiden Scheiben und die Dose kann entnommen oder der Vorgang wiederholt werden.

N.B. Bei einer Dose über 10kg ist der Schüttelvorgang mit Höchstgeschwindigkeit (Taste B) nicht zulässig. Beim Drücken der Taste „B” wird auf der Anzeige Fehler 7 „E-7” angezeigt, danach beginnt die Maschine langsam zu schütteln (als sei die Taste „A“ gedrückt)

3) Falls die zu schüttelnde Dose höher ist als die Öffnung des Mixers Galileo, vor dem Öffnen des Türchens Distanz der Scheiben vergrößern, dazu Taste (D) drücken.

4) Falls der eben begonnene Vorgang gestoppt werden soll aber kein Notfall besteht, Taste „STOP" verwenden, um den Schüttelvorgang zu unterbrechen.
Falls nicht notwendig, Not-Ausschalter nicht verwenden.

5) Falls der Not-Ausschalter während des Betriebs des Mixers Galileo gedrückt wird, vor dem Start eines neuen Vorgangs „STOP"-Taste (C) drücken, um den Korb in die korrekte Position zu bringen. Falls dies nicht getan wird, erscheint bei Drücken der Tasten
(A) und (B) auf der Anzeige der Fehler 4 „E-4".

N.B. Nach Drücken des Not-Ausschalters vor jeder weiteren Handlung abwarten, bis der Korb angehalten hat.

6) Nach Ende des Schüttelvorgangs nicht vergessen, die Dose aus dem Korb zu nehmen.
6a) Bei Stromausfall während die Scheiben die Dose blockieren, abwarten, bis die Leitung wieder hergestellt ist, der Korb kehrt automatisch in seine Position zurück.
6b) Bei Stromausfall mit eingestellter Dose und offenen Scheiben, Schalter ausschalten und Dose entnehmen. Falls das Türchen geschlossen ist, Schalter ausschalten, Türchen öffnen, siehe Abschnitt 10.4 und Dose entnehmen.

7) In Sonderfällen/ falscher Funktionsweise, können auf der Anzeige des Mixers Galileo 9 Fehlermeldungen angezeigt werden. Für eine detailliertere Beschreibung siehe Abschnitt 9.

8) Knopf nicht mehrmals drücken.

10,4 ÖFFNEN DES TÜRCHENS IM NOTFALL

In Sonderfällen oder bei Stromausfall ist das Türchen blockiert.
Falls das Öffnen notwendig sein sollte, wie folgt, vorgehen:

Plastikstöpsel auf der Vorderseite der Maschine entfernen.	Dazu den anbei zu diesem Zweck gelieferten Schraubenzieher verwenden, durch das Loch in die Sicherheitstürsperre einführen und im Gegenuhrzeigersinn drehen.	Türchen öffnen
! ACHTUNG ! Nach Ausführung der gewünschten Handlungen, Türsperre durch Drehen im Uhrzeigersinn wieder herstellen.		

11. FEHLERANZEIGE / FEHLERSUCHE

FALSCHE FUMKTIONSWEISE/ FEHLERANZEIGE	KONTROLLE / FEHLERSUCHE
„E-0“ FEHLER 0 Notschalter gedrückt.	1. Not-Ausschalters drehen (enthemmen). 2. Verbindungsdrähte auf den Kontakten des Not-Ausschalters prüfen. 3. Kabel / Leitungen des Not-Ausschalters sind defekt. 4 Logikkarte ist defekt.
„E-1“ FEHLER 1 Tür offen	1. Tür schließen. 2. Scharniere der Tür sind locker 3. (auf die Tür montierte Elektromagneet gabel ist kaputt. 4. Elektromagneet der Türsperre ist kaputt 5. Kabel / Leitung des Elektromagneten ist defekt. 6. Logikkarte ist defekt.
„E-3“ FEHLER 3 -a) unzureichende Distanz zwischen Dose und oberer Scheibe Korbschließriemen locker oder kaputt -c) Schließsensor (auf Karte der optischen Sensoren) beschädigt oder kaputt	1a Distanz durch Drücken der „STOP“-Taste vor Beginn des Schüttelvorgangs vergrößern. 1b) Riemen regulieren und oder ersetzen. 1c) Sensoren der Karte der optischen Sensoren reinigen 2c. Kabel zwischen Logikkarte ist defekt. 3c. Karte der optischen Sensoren ist defekt.
„E-4” FEHLER 4 falsche Korbeinstellung	1. Vor Beginn des Schüttelvorgangs „STOP“-Taste drücken.
„E-5” FEHLER 5 Antrieb in falscher Position	1. Antrieb Microswitch ist kaputt 2. Antrieb defekt. 3. Microswitch-Kabel / Antrieb kabel ist defekt 4. Antriebskontroll-Karte / Logikkarte defekt.
„E-6” FEHLER 6 nach Versuch Ladeposition nicht erreicht	1. Maschine mindestens 15 Minuten lang ausschalten. Falls der Fehler sich wiederholt, Kundendienst anfordern 2. Sensoren der Karte der optischen Sensoren reinigen 3. Karte der optischen Sensoren ist defekt
„E-7” FEHLER 7 Ausgewählte Geschwindigkeit nicht zulässig	1. Bei Dosen bis 7 Kilo Geschwindigkeit für kleine Dosen (B) auswählen; bei Dosen über 7 Kilo Geschwindigkeit für große Dosen (A) auswählen.
„E-8“ FEHLER 8 Notschalter während des Betriebs gedrückt	1. Falls der Notdruckknopf während des Betriebs gedrückt worden ist, STOP-Taste drücken, um die Maschine neu zu starten.
“E-9” ERRORE 9 Stromrichter unregelmäßig	1. Netzspannung zu niedrig oder nicht beständig 2. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, ist der Leitungsquerschnitt zu klein. 3. Maschine 3-5 Sekunden lang ausschalten, dann wieder einschalten. Falls die Unregelmäßigkeit andauert, Kundendienst anfordern.

12. WARTUNG UND REINIGUNG

Bei allen Wartungs- und Inspektionsarbeiten Schutzhandschuhe verwenden und den Mixer Galileo ausschalten.
Die Wartung darf ausschließlich durch geschultes Personal ausgeführt werden.

12.1 Tabelle über periodische Wartung

Wartungsfrequenz ⇨ / Arbeitsschritt ⇩	wöchentlich	monatlich	alle 6 Monate	jährlich	alle 2 Jahre
Kontrolle Sicherheitselemente	**JA Absch.12.2**				
Außenreinigung.		**JA Absch.12.3**			
Innenreinigung		**JA Absch.12.3**			
Schmierung der senkrechten Führungen		**JA Absch.12.4**			
Schmierung Schrauben und Riffelwelle		**JA Absch.12.4**			
Reinigung und Schmierung Kronrad.				**JA Absch.12.5**	
Schmierung konische Dreiergruppe					**JA Absch.12.6**
Schmierung Schraubensperrad				**JA Absch.12.7**	
Schmierung Lockerungshebel und Wagenwellen			**JA Absch.12.8**		
Zustand der gummierten Scheiben prüfen			**JA Absch.12.9**		
Riemenabnutzung prüfen					**JA Absch.12.10**

12.2 Kontrolle Sicherheitselemente

TÜRSPERRE (bei ausgeschalteter Maschine und geschlossenem Türchen)

Griff ziehen, Türchen darf sich nicht öffnen.

TÜRCHEN (bei Maschine unter Spannung aber außer Betrieb: Stecker angeschlossen und Schalter auf „I“)

- Sobald die Maschine eingestellt wird, erscheint auf der ANZEIGE einige Sekunden lang die Version des Programms, danach wird die letzte eingestellte Mischzeit angezeigt.
- Tür öffnen
- Wenn die Starttasten für beide Geschwindigkeiten gedrückt werden, darf die Maschine nicht funktionieren, sondern muss Fehler E-1 anzeigen.
- Wenn die Tasten Scheiben öffnen und Scheiben schließen gedrückt werden, darf die Maschine nicht funktionieren, sondern muss Fehler E-1 anzeigen.
- Es funktionieren nur die Tasten – und + zur Einstellung der Arbeitszeit.

NOT-AUSSCHALTER (bei Maschine in Betrieb)

• Maschine einschalten. • Türchen öffnen und leere Dose einstellen, wie im entsprechenden Abschnitt geschildert, Türchen wieder schließen. • Beliebige Arbeitszeit einstellen und Maschine starten.	 • Vor Ende des Vorgangs roten Not-Ausschalter drücken. • Die Drehung muss stoppen und auf der Anzeige Fehler E-0 erscheinen.	 • Der Korb hält in einer zufälligen Position mit geschlossenen Scheiben und keine Taste darf funktionieren. • Not-Ausschalter durch Drehen im Uhrzeigersinn enthemmen.	• Auf alle Tasten außer der STOP-Taste drücken, keine darf funktionieren. • STOP-Taste drücken, kontrollieren, dass der Korb in seine Lage zurückkehrt, um dann die Scheiben zu öffnen. • Prüfen, dass das Türchen enthemmt wird.

GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE (bei Maschine in Betrieb)

- Leere über 230mm hohe Dose einführen und Türchen schließen.
- Starttaste für hohe Geschwindigkeit drücken.
- Nach Schließen der Scheiben muss auf der Anzeige Fehler E-7 erscheinen.
- Die Maschine muss automatisch den Arbeitsvorgang bei niedriger Geschwindigkeit starten.

12.3 Reinigung

Außenteile und Türchen

Normales nicht kratzendes Hausreinigungsmittel für waschbare Oberflächen verwenden.

Schalttafel (blaue Seite), Tastatur

Feuchtes Tuch eventuell mit neutraler Seife verwenden, trocknen ohne nachspülen, mit einem trockenen Tuch oder Saugpapier trocknen.

Innenteile (Gehäuse)

Bei Lackaustritt sofort reinigen!
Falls notwendig trockene Teile mit einem Spachtel entfernen und danach ein normales nicht kratzendes Hausreinigungsmittel für waschbare Oberflächen verwenden.

Innenteile (Drehkorbgruppe)

	Im Fall von Lackaustritt sofort reinigen! Falls notwendig trockene Teile mit einem Spachtel entfernen. Zur Reinigung der geschmierten Teile reicht ein Lappen zum Entfernen der Lackreste samt einer dünnen Schicht Schmiermittel. Schmierung sofort wieder erneuern, dabei die im Folgenden erläuterten Arbeitsschritte befolgen.	

Lackaustritt innerhalb oder außerhalb des Mixers Galileo.

	Maschine und Fußboden im Bereich des Maschinenführers sofort reinigen, um Rutschgefahr zu vermeiden. Dränagewanne durch Herausschrauben des Stöpsels leeren und Lack in einem niedrigen Behälter auffangen.
	Dränagestöpsel

Zur Reinigung des Mixers Galileo keinen Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger verwenden!

Zur Reinigung des Mixers Galileo keine Lösungsmittel verwenden!
Falls dies wirklich unvermeidlich sein sollte, ausgeschaltete Maschine vor dem erneuten Betrieb mit offenem Türchen mindestens 1 Stunde lang belüften.

12.4 Schmierung der senkrechten Führungen, Schrauben und Riffelwelle.

Empfohlene Schmiermittel

Für offene Zahnräder ein allgemeines gelbes klebriges Fett, Klasse N.G.L.I. 2 verwenden.

Vorbereitung der Maschine (erster Schritt)

- Maschine mit geschlossenem Türchen einschalten.
- Scheiben des Korbs vollkommen schließen.
- Türchen öffnen und Maschine ausschalten.
- Mit einem Lappen altes Schmiermittel und eventuelle
- Lackreste entfernen (siehe Abschnitt 12.3).

Einfetten (erster Schritt)

- Fett mit einem Pinsel auf die senkrechten Führungen,

- auf Schrauben und flache Tasten

- auf Riffelstange auftragen.

Vorbereitung der Maschine (zweiter Schritt)

- Türchen schließen und Maschine einstellen.
- Scheiben des Korbs vollkommen öffnen.
- Türchen öffnen und Maschine ausschalten.
- Nun ist der Mittelteil des Korbs, der zuvor durch die Wagen verdeckt gewesen ist, zugänglich.
- Altes Schmiermittel und eventuelle Lackreste mit einem Lappen entfernen (siehe Abschnitt 12.3.)

Einfetten (zweiter Schritt)

Vorgang. des Einfettens bei Teil der Führungen, Schrauben und Riffelwelle wiederholen, die nun zugänglich sind:

Alternativvorgang:
Es kann auch Fett aus Sprühdosen vom Typ dicht und klebrig verwendet werden.

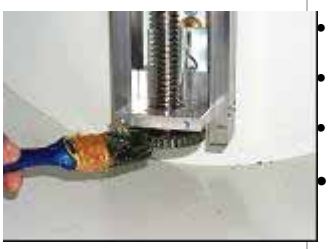
12.5 Reinigung und Schmierung des Kronrads

Vorbereitung der Maschine	Reinigung des Kronrads	Fetten des Kronrads
• Türchen schließen und Maschine einstellen. • Scheiben des Korbs vollkommen öffnen. • Türchen öffnen und Maschine ausschalten. • Mit einem festen Schraubenschlüssel (8mm) Schrauben der beiden Schutzabdeckungen vor dem Kronrad entfernen.	• Mit einem Lappen altes Schmiermittel und eventuelle Lackreste entfernen (siehe Abschnitt 12.3.)	• Fett mit einem Pinsel auf das Kronrad auftragen. • Korb von Hand drehen und Vorgang des Einfettens auf dem ganzen Kronrad wiederholen. • Prüfen, dass das Fett den Platz zwischen den Zähnen ausfüllt. • Schutzabdeckungen in ihrer ursprünglichen Position anbringen.

12.6 Schmierung zentrale konische Dreiergruppe

Vorbereitung der Maschine		Einfetten der konischen Dreiergruppe
• Türchen schließen und Maschine einstellen. • Scheiben des Korbs vollkommen öffnen. • Türchen öffnen und Maschine ausschalten.	• Mit einem festen Schraubenschlüssel (8mm) Schrauben der beiden Schutzabdeckungen vor der konischen Dreiergruppe entfernen • Altes Fett mit einem Lappen entfernen.	• Fett mit einem Pinsel auf die konischen Zahnräder auftragen. • Prüfen, dass das Fett den Platz zwischen den Zähnen ausfüllt. • Schutzabdeckungen in ihrer ursprünglichen Position anbringen.

12.7 Einfetten de sSchraubensperrads

Vorbereitung der Maschine		Einfetten des Sperrads	
	• Türchen schließen und Maschine einstellen. • Scheiben des Korbs vollkommen öffnen. • Türchen öffnen und Maschine ausschalten. • Mit einem festen Schraubenschlüssel (8mm) Schrauben der Schutzabdeckung vor dem Zahnrad entfernen.		• Altes Fett mit einem Lappen entfernen. • Fett mit einem Pinsel auf das Zahnrad auftragen • Prüfen, dass das Fett den Platz zwischen den Zähnen ausfüllt • Schutzabdeckung in ihrer ursprünglichen Position anbringen.

12.8 Schmieren des Enthemmungshebels und der Wagenwellen

Vorbereitung der Maschine		
	• Türchen schließen und Maschine einstellen. • Scheiben des Korbs vollkommen öffnen. • Türchen öffnen und Maschine ausschalten. • Korb von Hand um eine halbe Umdrehung drehen. • Hebel drücken, Wagen herausziehen und blockieren.	

Einfetten Enthemmungshebel und Wellen des Auszugwagens		
Fett mit einem Pinsel auf den Hebel und besonders auf die dargestellten Kerben aftragen.	Eine dünne Fettschicht mit einem Pinsel auf die Wellen des Wagens auftragen.	Wagen schieben und Vorgang auf dem zuvor bedeckten Teil der Welle wiederholen.

12.9 Kontrolle Zustand gummierte Scheiben

Vorbereitung der Maschine	***Kontrolle Zustand gummierte Scheiben***	
• Türchen schließen und Maschine einstellen. • Scheiben des Korbs vollkommen öffnen. • Türchen öffnen. • Wagen herausziehen. • Scheiben reinigen (siehe Abschnitt 12.3)		
	Prüfen, dass die untere Scheibe keine zu tiefen Rillen oder ungleichmäßige Abnutzung aufweist.	Prüfen, dass die obere Scheibe keine zu tiefen Rillen oder ungleichmäßige Abnutzung aufweist.

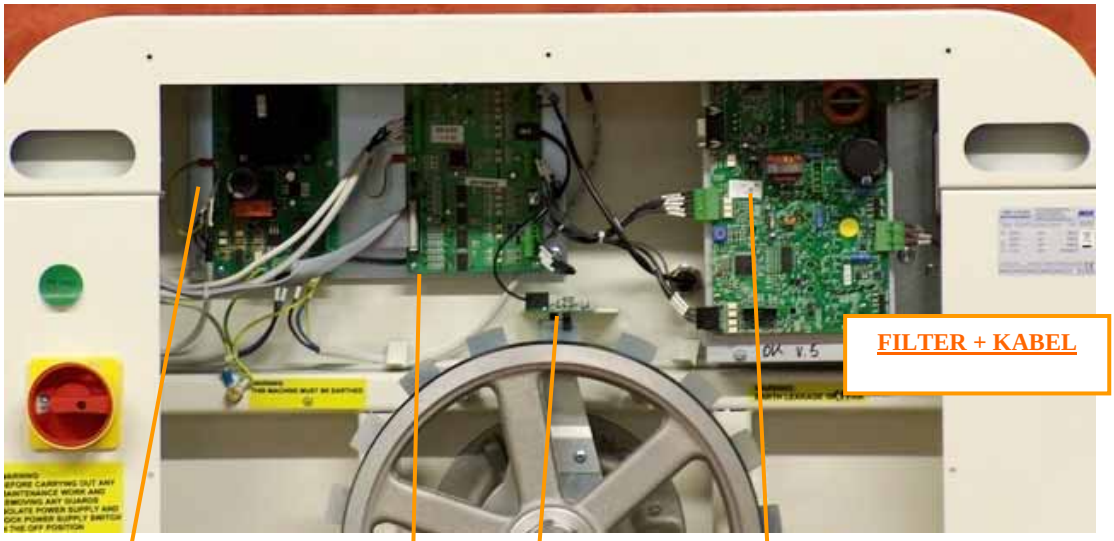
12.10 Kontrolle der Riemenabnutzung

Vorbereitung der Maschine	***Kontrolle des Treibriemens der oberen Scheibe***	
• Türchen schließen und Maschine einstellen. • Scheiben des Korbs vollkommen öffnen. • Türchen öffnen und Maschine ausschalten.		
	Mit festem Schraubenschlüssel (8mm) die vier Schrauben der Schutzabdeckung vor dem Zahnriemen entfernen.	• Unversehrtheit des Zahnriemens prüfen; Dieser darf weder kaputte Zähne noch ausgefranste Stellen aufweisen. • Schutzabdeckung in ihre ursprünglichen Position anbringen.

Kontrolle des Haupttreibriemens

- Kontrollieren, dass sich keine Dosen im Korb befinden.
- Mixer Galileo ausschalten, dazu hinteren Drehschalter betätigen.
- Rückwand durch Abschrauben von 14 Schrauben mit einem Kreuzschraubenzieher PZ 2 (Pozidrive Größe 2) entfernen.

Spannung des Riemens prüfen, er muss sich beim Daraufdrücken mit dem Finger auf längeren freien Seite 5 - 10 mm durchdrücken lassen.
Eventuell die korrekte Spannung durch Betätigen der markierten Schraubenmutter (13mm) wiederherstellen.
Elektronischen Spannungsmesser(der auf der Messung von Tonwellen basiert) verwenden, um zu kontrollieren, dass der senkrechte Triebriemen eine Frequenz von 90Hz besitzt und der waagerechte Triebriemen eine Frequenz von ca. 125 Hz.
Prüfen, dass der Triebriemen keine ausgefransten Stellen besitzt, dazu die Mittelscheibe von Hand drehen.
Die Rückwand wieder montieren.



FILTER + KABEL

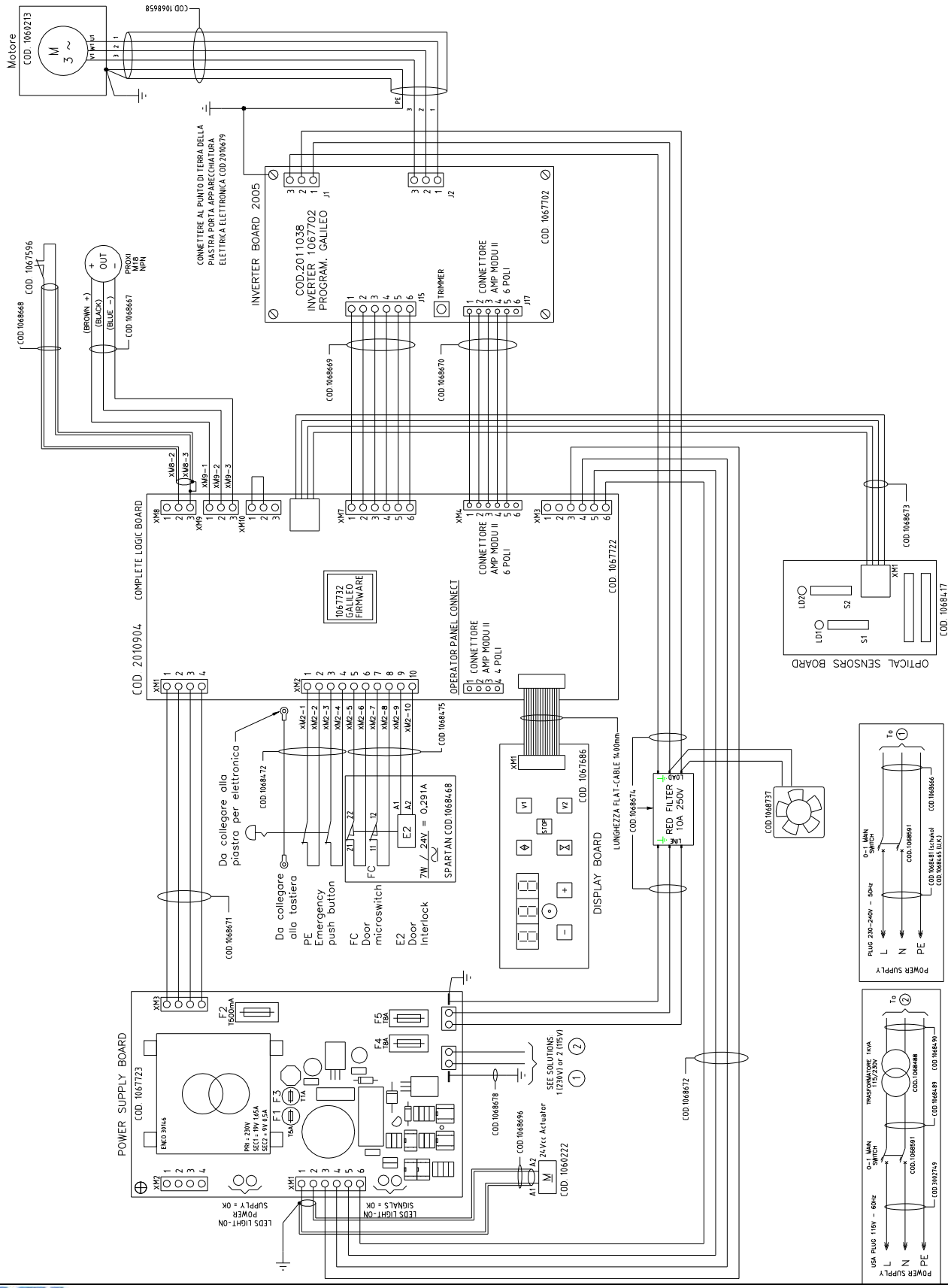
ANTRIEBS KONTROLL-KARTE

LOGIK-KARTE

KARTE DER OPTISCHEN SENSOREN

INVERTER-KARTE

13. ELEKTROSCHALTPLAN 115 – 230V



FR	FRANCAIS	FR

1. INTRODUCTION

Mixer Galileo FAST & FLUID MANAGEMENT est le fruit de la plus récente technologie en fait de melange des peintures à haute vitesse. Votre Mixer Galileo FAST & FLUID MANAGEMENT est un mélangeur robuste et fiable; le fonctionnement et le design *montrent les qualités d'un attentif industrialisation du produit.*
Pour apprécier et protéger pleinement votre investissement, nous Vous conseillons de dédier un peu de Votre temps à la lecture de ce manuel.
Comme toujours FAST & FLUID MANAGEMENT Vous supportera par une année de garantie (sauf autres expresse conditions de garantie) sur le produit et par une organisation de service dédiée.
Les peu d'opérations d'entretien, qui sont mentionnées successivement dans le manuel, doivent être effectuées régulièrement.

	FAST & FLUID MANAGEMENT ne sera pas responsable des dégâts ou des accidents produits pour le manque de respect envers les réglementations ou pour l'usage et l' entretien exécutée sans observer les critères ordinaires de sûreté qui sont expliqués ci dessous.	
	Le Mixer Galileo ne doit pas être allumé s'il n'a pas été mis à terre moyennant un ou les deux points de connexion de terre (prise et/ou boulon de mise à terre).	

2. DÉCLARATION DE DROITS À LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Déclaration de droits à la propriété intellectuelle.
Les renseignements contenus dans ce manuel sont basés sur des données qui constituent la proprieté intellectuelle de FAST & FLUID MANAGEMENT . Ce manuel a été préparé expressement pour l'assistance à l'usage et à l'entretien général du Mixer Galileo.
La publication de ces renseignements ne fournit aucun droit à la reproduction ou à l'usage de ce manuel pour des buts différents de l'installation, exercise ou entretien.
Aucune partie de ce manuel ne peut être reproduite, traduite, archivée (à l'ordinateur) n'importe quelle forme ou n'importe quel moyen sans une autorisation préventive écrite par un dirigeant FAST & FLUID MANAGEMENT .

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Maximum niveau du bruit = 55dB
Vitesse de l'agitation = 100rpm e 200rpm
Dimensions de la machine: 820mm (Largeur), 990mm (Hauteur), 750mm (Profondeur) 195Kg (Poids)
Dimensions de la machine emballée: 875mm (Largeur), 1140mm (Hauteur), 875mm (Profondeur) 210Kg (Poids)
Dimensions des boîtes utilisables: Diamètre max: 380mm (ø encombre), 330mm (ø base),
Hauteur min 70mm, Hauteur max.440mm, Poids 35Kg max.
Dans les limites indiquées , aussi les boîtes carrées et ovales.
Les matériels utilisés par Fast dans la construction de la machine ne subissent pas de corrosions ou détériorations parce qu'ils sont compatibles avec les peintures qui doivent être mélangées. Si on le demande on fournira la liste des matériels utilisés dans la construction de la machine , pour assurer la compatibilité entre les peintures qui seront mélangé.

4. CONDITIONS DE GARANTIE

GARANTIE: FAST & FLUID MANAGEMENT garantit chaque unité produite sans vices de matériel et assemblage pour un période de 12 mois.
Les parties endommagées doivent être expédiées à FAST & FLUID MANAGEMENT et les frais de transport sont à la charge de l'usager.
Si le défaut est causé par un usage qui n'est pas correct ou anormal la réparation sera débitée au côte normal.
Dans ce cas un devis pourra être présenté avant le début de la réparation, si on le demande.
IL FAUT TOUJOURS PRÉCISER LE NUMERO DE SÉRIE DE LA MACHINE DANS CHAQUE CORRESPONDANCE CONCERNANT ECHANGES STANDARD.
Le numero de série est positionné dans la partie gauche et postérieure de la carrosserie du Mixer Galileo.
Ces accords doivent être interprétés selon la loi italienne et le Barreau de Milan (ITALIE) s'occupe de chaque controverse.
La garantie du producteur décline :

* 12 mois après la date de la facture (sauf autres expresses conditions de garantie)
* en cas d'usage non correct
* en cas d'usage des rechanges non originaux
* *en cas de réparations / adaptations du Mixer Galileo sans approbation écrite et/ou par le personnel non autorisé*
* en cas de non déroulement complet des opérations d'entretien ou en cas de manqué respect des instructions écrites dans ce manuel

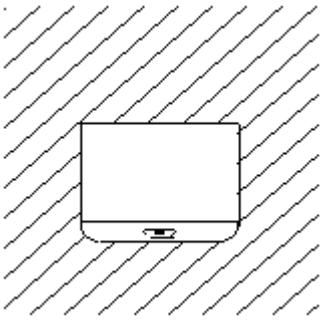
Les conditions présentes peuvent être appliquées en absence d'autres conditions expressément convenues.

5. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le Mixer Galileo à haute vitesse FAST & FLUID MANAGEMENT a été créé pour être installé dans les points de vente des peintures et pour applications semi-industrielles.
Le mixer Galileo à haute vitesse FAST & FLUID MANAGEMRNT a été créé pour acquitter des exigences du marché de vente du détail une portée limitée pour le marché professionnel et semi- industriel et il peut contenir les boîtes jusqu'à 440 mm d'hauteur
La machine requiert peu d'entretien et elle permie de produire peintures a bas coût pour litre produit.
Le système agit par un mécanisme automatique de blocage et d'agitation de la boîte pour un temps établit par l'usager.
En utilisant deux différentes vitesses d'agitation de la boîte: 100giri/min. e 200giri/min.
Pour une explication détaillée voir le chapitre 10.

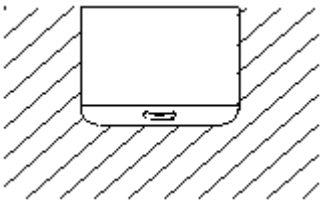
6. RÈGLES PUR LA SÛRETÈ

AIRE OPERATIONNELLE



AIRE D'ENTRETIEN

AIRE DU TRAVAIL



Conformité avec les qualités de sûreté

La machine doit être utilisée seulement par le personnel qualifié, car un mauvais usage de l'outillage peut causer des dégâts ou des accidents.
Les aires qui peuvent présenter des risques sont :

Aire du travail
Aire d'entret

Alimentation électrique

220-240 VOLT: Garantir une alimentation électrique de 220/240V (ou autrement précisé) qui ait une protection différentielle Magneto-thermique (30mA) de 16 Ampère et un filet de mis en terre selon le Règlements.
115 VOLT: Garantir une alimentation électrique de 115V (ou autrement spécifié) qui ait une protection Magneto-thermique différentielle (30mA) de 25 Ampère et un filet de mis en terre selon les Règlements.

	SEULEMENT PERSONNEL QUALIFIÉ PEUT ACCÉDER AUX CÂBLES ÉLECTRIQUES. NE PAS TRAVAILLER SI LA MACHINE N'A PAS SON PANNEAU POSTÉRIEUR.

Usage sûre de la machine

Le producteur doit utiliser toutes les attentions possibles pendant le projet, le dessin, les contrôles, les installations et pendant le démarrage de son produit pour garantir le niveau maximum de fonctionnement pendant un usage rationnel du système fourni. Tous les membres doivent être en accord avec les normes actuelles de sûreté. Des systèmes de sûreté mis à jour sont installés pour assurer le niveau maximum de protection disponible actuellement.
Pendant l'usage du mixer Galileo on doit observer les suivantes normes de sûreté:
On doit observer les normes de sûreté du lieu où la machine sera installée. S'il y a des contradictions entre les Réglementations Européennes et les Réglementations locales , on suivra la plus sévère des réglementations .
L'installation et l'entretien du mixer Galileo doivent être effectués par un technicien spécialisé.

Normes de sûreté pendant l'usage

1. Pour prévenir des accidents tous les panneaux de la carrosserie doivent être montés sur le Mixer Galileo et dûment fixés
2. Ne pas violer les protections du système de contrôle et celles du bloc de la porte.
3. Avant de faire chaque intervention d'inspection et d'entretien sur le Mixer Galileo on doit déconnecter le câble d'alimentation électrique pour prévenir des démarrages inattendus.
4. Ne pas laisser les outils dans le Mixer Galileo après l'entretien.
5. Le milieu où la machine est installée doit être conforme aux Normes qui sont en vigueur (Il faut que les pompiers ou les autorités compétentes émettent une permission) et on doit éviter une concentration dangereuse de boîtes de peinture. Il est interdit d'emmagasiner des matériels inflammables ou d'autres matériels dans la machine. Il est interdit l'usage des flammes libres, objets incandescents ou dispositifs en mesure de produire des étincelles dans le milieu où il y a la machine.
6. On recommande d' installer un système de ventilation pour garantir la dissolution des vapeurs dangereuses inférieure au 30% près de l'équipement.
7. À la fin du travail éviter de laisser la boîte au dedans de la machine et éviter aussi de laisser la machine allumée si on ne l'utilise pas.
8. Si la machine est allumée mais elle n'est pas en train de agiter, à l'interieur il n'y a pas d'énergie restante parce que l' *inverter* est éteint.
9. Dans l'environnement où le Mixer Galileo est installé les signaux d'interdiction de fumer doivent être présents et placés à 5 mètres de la machine.

	Ce mèlangeur a ètè construit pour le traitement des materiaux inexplosifs. Il est interdit d' utiliser le melangeur avec des vapeurs inflammables ou explosifs.

! ATTENTION !
Ne pas démarrer le Mixer Galileo sans une boîte.
Ne pas utiliser avec une charge supérieur à 35 Kg.
Enlever la boîte du panier avant d'éteindre la machine
Ne pas introduire des boîtes endommagées dans le Mixer Galileo.
Elles peuvent causer des dégâts au Mixer Galileo durant l'agitation.
Utiliser le Mixer Galileo avec des boîtes endommagées c'est un risque pour l'usager.
Boîtes déjà endommagées peuvent causer des dégâts à votre machine.
Pendant les opérations d'entretien respecter toutes les règles de sûreté et toutes les procédures qui sont décrites dans ce paragraphe.
Le Mixer Galileo doit être utilisé par le personnel formé.
FAST n'est pas responsable des dégâts ou des accidents arrivés pour le manqué respect des normes "d' usage" et " de sûreté" prévues dans ce manuel ou de l' usage, l'entretien et la réparation du Mixer Galileo sans prendre les précautions normales même si ils ne sont pas expressément écrites dans ce manuel.
Cela vaut aussi pour des dégâts et /ou des accidents causés de modifications faites à la machine
Sans l'approbation de FAST & FLUID MANAGEMENT

7. RISQUES RESTANTS

7.1. Tableau des risques restants pour l'opérateur

Malgré les mesures adoptées dans le projet de la machine pour garantir une utilisation sure on peut vérifier des situations raisonnablement prévisibles pour lesquelles seulement la réduction du risque a été possible, mais pas la complète éliminer.

RISQUE	DIRETT. 392	PRÉCAUTION
Blessures ou écrasements pendant des opérations de charge et décharge des boîtes	1.6.4 4.1.1	Utiliser les gants et les chaussures de sûreté protectrices dans les opérations de charge et décharges des boîtes
Abrasions et blessures causées par de bords affilées et suppléments de récipients à traiter	1.6.4 4.1.1	Utiliser le gants protectrices dans les opérations de charge et décharge des boîtes
Écoulement de vernis /liquide des boîtes		Nettoyer soigneusement la zone du travail de l'opérateur.

7.2. Tableau des risques restants pour le manutentionnaire

RISQUE	DIRETT. 392	PRÉCAUTION
Danger électrocution pendant les phases d'étalonnage de l' *inverter*	1.5.1 1.5.2	Utiliser les chaussures de sûreté. Repositionner les protections des barrettes dangereuses.

7.3. Protections personales de l'opérateur

Si l'appareil est utilisé rationnellement et d'une façon appropriée, dans les conditions de la version produite, il ne présent pas de risques où des dangers pour l'ouvrier préposé à l'entretien.
Cependant l'ouvrier préposé à l'entretien doit porter des dispositifs de protection individuelle (lunettes de sûreté, chaussures de sûreté gants de sûreté) surtout pendant les phases de charge et décharge des boîtes.

7.4. Situations générales des danger

Il n'y a pas des situations particulières générales de danger (es. Incendie, émission / dispersion de substances abusives) cependant il est nécessaire d'avoir un extincteur à poudre pour d' éventuelles situations d'incendie (appareils électriques) .

Composants et dispositifs de sûreté

La machine est équipée avec les dispositifs suivants de sûreté:
- Un bouton d'urgence
- Un bloc ouverture porte
- Un capteur pour l'emploi abusif de la vitesse de rotation.

Bouton d' urgence

Il est conseillé que tous les travailleurs connaissent les positions et les moyens d'utiliser l'arrêt d'urgence pour d' évidentes raisons de sûreté.
L' arrêt d'urgence est installé sur le tableau de commande du panneau opérateur positionné sur la partie frontale de la machine. La pression sur le bouton provoque immédiatement l'ouverture du circuit d' auto-entretien de la tension avec l'arrêt suivant du moteur de rotation. En désarmant l'arrêt d'urgence (rotation dans le sens des aiguilles d'une montre) on obtient la retenue du fonctionnement normal de l'appareil, avec la successive disparition du signal de diagnose « E-0 » du display. En cas d'arrêt d'urgence pendant le cycle de travail il est nécessaire de suivre la procédure de rétablissement.

Blocage-porte de sûreté

L'appareil est dotée d'un dispositif de sûreté qui empêche le commencement du cycle de traitement , en cas où la porte est en position de charge (ouverte) Pendant le cycle de travail, le dispositif de sûreté ne permet pas l'ouverture de la porte.

Capteur du contrôle de la vitesse

Un capteur est placé sur la machine et il est à même de relever la présence d'une boîte dont l'hauteur est supérieur à 200 mm . Le système de contrôle garantit des régimes de rotation de 100 g/m pour les récipients avec hauteurs supérieures à ce seuil , au contraire il permet des rotations de 100 ou 200 g/m avec hauteurs inférieurs, à discrétion de l'opérateur. Ceci garantit un correct rangement dynamique de l'outillage. Au cas où l'opérateur établirait une haute vitesse avec un grand récipient, le système donnera le signal d'erreur "E-7" et la rotation commencera à la juste vitesse.

8. CONDITIONS D'INSTALLATION

Pour l'installation on doit remarquer les points suivants:

Positionner le Mixer Galileo sur un plancher nivelé et solide:

- 220-240 VOLT: Garantir une alimentation électrique de 220/240V (ou autrement spécifiée) avec une protection Magneto-thermique différentielle (30mA) de 16 Ampère et un filet de mise en terre selon les Réglementations.
- 115 VOLT: Garantir une alimentation électrique de 115V (ou autrement spécifiée) avec une protection Magneto-thermique différentielle (30mA) de 25 Ampère et un filet de mise en terre selon les Réglementations.

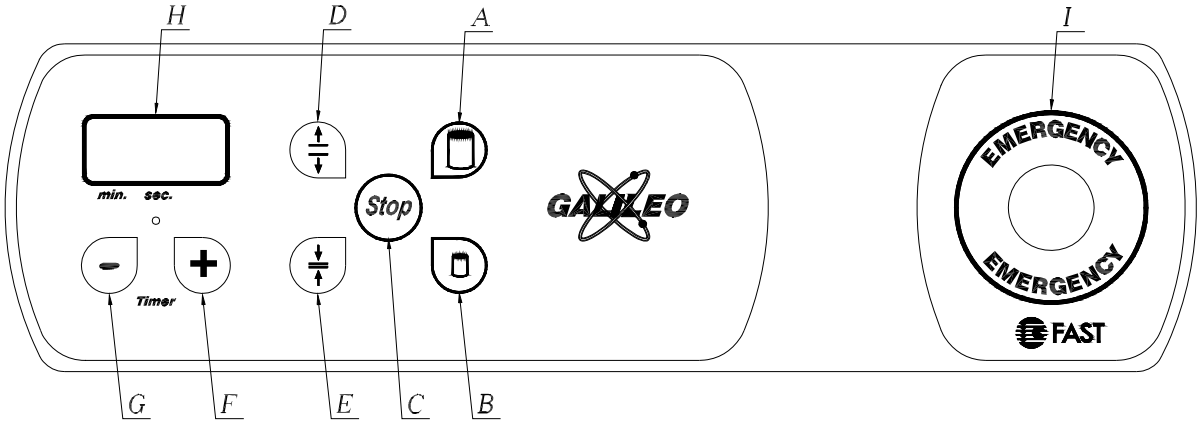
Les conditions du milieu doivent être les suivantes:

Température ambiante	:	10 à 40 °C
Humidité relative	:	30 à 90 %

Pendant l'installation on conseille d' utiliser les gants protecteurs.

	Ce Mixer Galileo ne peut pas être installé dans une aire de travail classée EX
	Si une rallonge est nécessaire, assurez Vous qu'elle soit correctement dimensionnée en tenant compte de l'absorption électrique du mixer.
	Seulement le mixer (donc aucune autre machinerie) doit être connecté à l'interrupteur magnétothermique

9. CLAVIER MIXER AUTOMATIQUE GALILEO



A : Clé *"START" (boîtes de 35kg)*

B : Clé *"START" (boîtes de 7kg)*

C : Clé "STOP"

D : Clé *(ouverture plateaux)*

E : Clé (fermeture plateaux)

F : Clé

G : Clé

H : Affichage

I : Arrêt d'urgence

10. USAGE DU MIXER GALILEO

10.1 MISE SOUS TENSION DU MIXER GALILEO

	Photo A	Quand la machine est éteinte la porte ne s'ouvre pas. Pour allumer le mixer on doit tourner l'interrupteur principal en position "1" (positionné sur le côté postérieur de la machine) voir photo A.. On peut utiliser un cadenas pour bloquer l'interrupteur. Vérifier que l'arrêt d'urgence (I) ne soit pas appuyé (S'il est appuyé l'écriture erreur zéro "E-0" paraît dans le display).

10.2 INTRODUCTION DE LA BOÎTE

B	C	D
Ouvrir la porte et appuyer le levier placé sous le plateau inférieur. Voir photo B.	Extraire le plateau inférieur pour faciliter le chargement des boîtes supérieures à 7 litres. Voir photo C.	Positionner la boîte sur le plat inférieur et appuyer le levier pour réinsérer le plateau à l'interieur de la machine (Pousser le plat inférieur jusqu'au blocage du plateau même). Voir photo D. Fermer la porte.

10.3 AGITATION DE LA BOÎTE

1) Établir le temps d'agitation désiré en utilisant les boutons (+) (F) et (-) (G) pour augmenter ou diminuer le temps d'agitation.
   Le temps d'agitation reste en mémoire après l'arrêt de la machine.

2) Appuyer sur les boutons (A) et (B) pour mettre en route le cycle d'agitation.

   Les deux plateaux mobiles s'approchent au point de presser la boîte. Après 2 secondes l'agitation commence à vitesse réduite (le display visualise "ACC"). La vitesse du panier augmente après 5 secondes jusqu'à régime et dans le display le temps d'agitation posé diminue.
   À temps échu la vitesse de rotation diminue (le display visualise "DEC").
   Après la phase de décélération la machine s'arrête en visualisant "P-0" (phase d'arrêt avec positionnement à zéro de le panier).
   Quand le panier est fermé les deux plateaux s'ouvrent et on peut extraire la boîte et répéter l'opération.

   N.B. L'agitation à vitesse maximum n'est pas habilitée si la boîte pèse plus de 10 Kg. (bouton B).
   En appuyant la touchette "B" le display visualise l'erreur 7 "E-7" et successivement la machine commence à agiter à vitesse lente (comme si on appuyant sur la touchette "A")

3) Si la boîte qu'on doit agiter est plus haute de l'ouverture du Mixer Galileo, avant d'ouvrir la petite porte on doit augmenter la distance entre les deux plats en appuyant la touchette (D).

4) Si on veut arrêter un cycle juste démarré et qu'il n'y a pas de situation d'urgence , utiliser le bouton "STOP" pour arrêter le cycle d'agitation.
   Si ce n'est pas nécessaire, éviter d'utiliser le bouton d'urgence.

5) Si pendant le fonctionnement du Mixer Galileo on appuie sur l'arrêt d'urgence, avant de mettre en route un nouveau cycle d'agitation presser le bouton STOP (C) pour repositioner le panier correcte.

   Si on ne presse pas les bouton (A) et (B) pour exécuter cette opération, le display visualisera l'erreur 4 "E-4".

N.B. Après avoir appuyé sur le bouton d'urgence, attendre que le panier s'arrête avant d'exécuter des autre opérations.

6) Quand le cycle d'agitation est terminé, se rappeler de ne pas laisser la boîte au dedans du panier

6a) Si la tension manque pendant que les plats bloquent la boîte , attendre le rétablissement de la ligne et le panier se positionnera automatiquement.

6b) Si la tension est coupée pendant que la boîte est introduite et les plats sont ouverts, éteindre l'interrupteur et enlever la boîte.

Si la petite porte est fermée, éteindre l'interrupteur, ouvrir la petite porte comme indiqué dans le chapitre 10.4 et enlever la boîte.

7) En cas d'anomalie / mauvais fonctionnement le display du Mixer Galileo peut visualiser n.9 messages d'erreur. Pour une description plus détaillée voir le chapitre n.9.

8) Èviter de presser plusieurs fois le bouton

10.4 OUVERTURE D'URGENCE DE LA PORTE

En cas d'anomalies ou absence de tension d'alimentation la petite porte est fermée.
Si l'ouverture est nécessaire procéder comme suit:

Enlever le petit bouchon en plastique qui est placé dans la partie antérieure de la machine.	Utiliser le tournevis spécial en l'introduisant à travers le trou dans le blocage-porte de sûreté en le tournant dans le sens inverse desaguilles d'une montre.	Ouvrir la porte.
! ATTENTION ! Après avoir exécuté les opérations désirées rétablir le blocage-porte en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.		

11 VISUALISATION D'ERREURS / RECHERCHE DES PANNES

MAUVAISES FONCTIONNEMENTS/ VISUALISATION ERREURS	CONTRÔLE / RECHERCHE DES PANNES
"E-0" ERREUR 0 - Bouton d'urgence appuyé	1. Tourner le bouton d'urgence (le débloquer). 2. Contrôler la liaison des fils sur les contacts de l'arrête d'urgence. 3. Câble/câblage de l'arrêt d'urgence défectueux 4. Platine logique défectueuse
"E-1" ERREUR 1 - Porte ouverte	1. Fermer la porte. 2. Charnières porte desserrées 3. Fourche électro-aimant montée sur la porte) cassée 4. Électro-aimant de l'arrête d'urgence cassé 5. Câble/câblage de l'électro-aimant défectueux. 6. Platine logique défectueuse
"E-3" ERREUR 3 -a) La distance entre la boîte et le plateau supérieur n'est pas suffisante -b) Courroie fermeture panier desserrée ou cassée -c) Capteur fermeture(sur Platine Senseurs optiques) endommagé ou cassé	1a. Augmenter la distance en appuyant le bouton "STOP" avant de commencer le cycle d'agitation 1b. Régler la courroie ou la remplacer 1c. Nettoyer les capteurs de la Platine Senseurs optiques 2.c Câble entre Platine logique – Platine Senseurs optiques défectueuse 3.c Platine Senseurs optiques défectueuse
"E-4" ERREUR 4 -Panier hors de position	1. Avant de commencer le cycle d'agitation appuyer le bouton "STOP"
"E-5" ERREUR 5 Actionneur en position non correct	1. *Microswitch* Actionneur cassé 2. Actionneur cassé 3. Câble *microswitch* / câble Actionneur défectueux 4. Platine Contrôle Actionneur / Platine logique défectueuse
"E-6" ERREUR 6 Niveau de charge pas atteinte par le panier après la recherche de sa position initiale	1. Éteindre la machine pour 15 minutes. Si l'erreur se représente demander l'intervention de l'assistance 2. Nettoyer les capteurs de la Platine Senseurs optiques 3. Platine Senseurs optiques défectueuse
"E-7" ERREUR 7 Vitesse sélectionnée n'est pas correcte	1. Sélectionner la vitesse de la petite boîte (B) avec les boîtes jusqu'à 7 kilos; sélectionner la vitesse de la grande boîte (A) avec des boîtes supérieures à 7 kilos.
"E-8" ERREUR 8 Appuyé le bouton d'urgence pendant le fonctionnement	1. Si on a appuyé le bouton d'urgence pendant le cycle de fonctionnement; appuyer « STOP » pour redémarrer la machine.
"E-9" ERREUR 9 Inverter en anomalie	1. Tension de filet trop bas ou non stabilisée 2. Si on utilise une rallonge d'alimentation la section du câble est trop petite 3. Éteindre la machine pour 3-5 secondes et puis la rallumer. Si l'anomalie persiste, demander l'intervention de l'assistance.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour chaque intervention d' entretien et nettoyage utiliser les gants de protection et éteindre le mixer Galileo.
Seulement le personnel formé peut effectuer l'entretien.

12.1. Tableau d'entretien périodique.

Fréquence entretien ⇨ / Opération ⇩	7 Jours	1 Mois	6 Mois	1 Année	2 Années
Contrôle éléments de sûreté	**OUI Chap.12.2**				
Nettoyage extérieure		**OUI Chap.12.3**			
Nettoyage intérieure		**OUI Chap.12.3**			
Graissage guidages verticaux		**OUI Chap.12.4**			
Graissage vis et arbre cannelé		**OUI Chap.12.4**			
Nettoyage et graissage couronne dentée				**OUI Chap.12.5**	
Graissage terne conique centrale					**OUI Chap.12.6**
Graissage roue blocage vis				**OUI Chap.12.7**	
Graissage levier déblocage et arbres chariot			**OUI Chap.12.8**		
Contrôle état disques gommés			**OUI Chap.12.9**		
Contrôle état usure courroies					**OUI Chap.12.10**

12.2. Contrôle éléments de sûreté

BLOCAGE-PORTE (Quand la machine est éteinte et la petite porte est fermée)

En tirant la poignée, la petite porte ne doit pas s'ouvrir

PORTE (Quand la machine est sous tension mais elle n'est pas en marche ;Fiche introduite et interrupteur positionné sur « I »

- Quand la machine est allumée le DISPLAY visualise la version du programme pour quelques secondes et ensuite il visualise le dernier temps de mélange établi
- Ouvrir la petite porte
- En appuyant sur le boutons *start* avec les deux vitesses, la machine ne doit pan fonctionner mais elle doit indiquer erreur E-1
- En appuyant sur les boutons d'ouverture et de fermeture la machine ne doit pas fonctionner mais elle doit indiquer erreur E-1
- Utiliser seulement les boutons – et + pour établir le temps du travail

***ARRÊTE D'URGENCE* (*Si la machine est en marche*)**

• Allumer la machine • Ouvrir la porte et introduire une boîte vide comme indiqué dans chapitre spécial, en refermant la porte • Établir n'importe quel temps du travail et mettre en marche la machine	 • Avant que le cycle finisse, appuyer le bouton rouge d'urgence. • La rotation doit s'arrêter et le display indique erreur E-0	 • Le panier s'arrête en position intermédiaire, les plateaux sont fermés et aucun bouton doit fonctionner • Débloquer le bouton d'urgence en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre	• Appuyer tous les boutons à l'exclusion du bouton STOP ; aucun de ces boutons doit fonctionner • Appuyer le bouton STOP et contrôler que le panier se positionne ; ensuite on peut ouvrir les plateaux • Contrôler que la porte soit débloquée.

CONTRÔLE VITESSE (Quand la machine est en marche).

- Introduire une boîte vide de haut supérieure aux 230 mm et fermer la petite porte.
- Appuyer le bouton *start* , haute vitesse.
- Après la fermeture des plats, le display doit visualiser erreur E-7
- La machine doit commencer le cycle à basse vitesse automatiquement.

12.3. Nettoyage

Parties extérieures et porte

Utiliser un normal produit non abrasif pour le nettoyage domestique des surfaces lavables.

Tableaux des commandes (partie bleu), clavier

Utiliser un linge humide avec du savon neutre et essuyer avec un linge sec ou papier buvard.

Parties intérieures (carrosserie).

En cas de pertes de peinture , nettoyer tout de suite !
S'il est nécessaire enlever les parties sèches avec une spatule et successivement utiliser un produit normal non abrasif pour le nettoyage domestique des surfaces lavables.

Parties intérieures (group panier tournant).

	En cas de pertes de peinture, nettoyer tout de suite! S'il est nécessaire enlever les parties sèches d'une spatule. Pour nettoyer les parties lubrifiées on peut utiliser un chiffon qui emporte les restes de peinture et le voile du lubrifiant. Rétablir tout de suite le graissage selon les procédures illustrées par suite.	

Fuites accidentelles des peintures intérieures et/ou extérieures au mixer Galileo

	Nettoyer tout de suite la machine et le plancher dans la “Zone opérateur” pour éviter risques de glissement. Vider la cuve du drainage en dévissant le bouchon indiqué et en recueillant la peinture dans un récipient bas.
	Bouchon de drainage

Ne pas utiliser jets d’eau ou ponceuse à haute pression pour le nettoyage du mixer Galileo!

Ne pas utiliser des solvants pour nettoyer le mixer Galileo!
Si l’usage des solvants est indispensable, aérer la machine éteinte et ouvrir la porte pendant 1 heure avant de l’utiliser.

12.4. Graissage guidages verticaux, vis et arbre rainé.

Produits lubrifiants conseillés

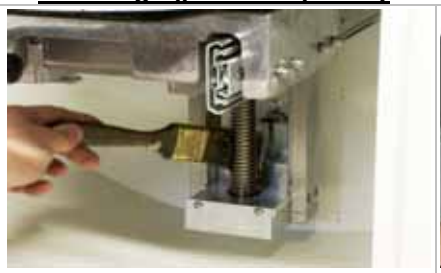
Utiliser une graisse jaune générique adhésive pour les engrenages découverts, gradation N.G.L.I. 2.

Préparation de la machine (première phase)

- Allumer la machine, petite porte fermée
- Fermer tous les plats du panier
- Ouvrir la porte et allumer la machine.
- Retirer avec un chiffon le vieux lubrifiant et les éventuels restes de peinture (voir paragraphe 12.3)

Graissage (première phase)

Appliquer la graisse par un pinceau sur les guidages verticaux



Sur les vis de commande des plats.

Sur la barre rainurée.

Préparation de la machine (deuxième phase)

- Fermer la porte et allumer la machine
- Ouvrir tous les plateaux du panier
- Ouvrir la petite porte et fermer la machine.
- Maintenant la partie central du panier, qui était couverte par les chariots, est disponible
- Emporter par un chiffon le vieux lubrifiant et les éventuels restes de peinture (voir paragraphe 12.3)

Graissage (deuxième phase)		
Répéter l'opération de graissage pour la part des guidages, vis et arbre rainé qui sont découverts.		**Option alternative** On peut utiliser aussi la graisse confectionnée en spray à condition qu'elle soit dense et adhésive.

12.5. Nettoyage et graissage de la couronne dentée

Préparation de la machine	***Nettoyage de la couronne dentée***	***Graissage de la couronne dentée***
• Fermer la porte et allumer la machine • Ouvrir complètement les plats du panier • Ouvrir la porte et éteindre la machine. • Enlever les vis des deux carter qui protègent la couronne dentée par une clef à ouverture fixe de 8 mm	• Retirer avec un chiffon le vieux lubrifiant et les éventuels restes de peinture (voir paragraphe 12.3)	• Appliquer la graisse sur la couronne dentée par un pinceau • Tourner le panier à la main en répétant l'opération de graissage sur toute la couronne dentée. • Vérifier que la graisse remplisse l'espace entre les dents • Remonter les deux carter dans la position d'origine.

12.6. Graissage de la terne conique central.

Préparation de la machine		***Graissage de le terne conique***
• Fermer la petite porte et allumer la machine • Ouvrir complètement les plats du panier • Ouvrir la porte et éteindre la machine.	• Enlever les vis du carter qui protège le terne conique par une clef à ouverture fixe de 8 mm • Retirer la graisse vieille par un chiffon	• Appliquer la graisse sur les engrenages coniques par un pinceau • Vérifier que la graisse remplisse l'espace entre les dents • Remonter les deux carter dans la position d'origine.

12.7. Graissage de la roue de blocage des vis.

Préparation de la machine		***Graissage roue de blocage***	
	• Fermer la porte et allumer la machine • Fermer les plats du panier • Ouvrir la porte et éteindre la machine. • Enlever les vis du carter qui protège la roue dentée par une clef à ouverture fixe de 8 mm		• Emporter la graisse vieille par un chiffon • Appliquer la graisse sur la roue dentée par un pinceau • Vérifier que la graisse remplisse l'espace entre le dents • Remonter les deux carter dans la position d'origine.

12.8. Graissage levier de déblocage et arbres chariot.

Préparation de la machine		
	• Fermer la petite porte et allumer la machine • Fermer les plats du panier • Ouvrir la petite porte et éteindre la machine • Tourner de demi-tour le panier à la main • Appuyer le levier, extraire le chariot et le bloquer.	

Graissage levier déblocage et arbres chariot extraction		
Appliquer la graisse sur le levier et en particulier sur les gorges indiquées par un pinceau	Appliquer un voile fin de graisse sur les arbres du chariot par un pinceau	Faire glisser le chariot et répéter l'opération sur la partie d'arbre couverte précédemment

12.9. Contrôle état des disques gommés.

Préparation de la machine	***Contrôle état des disques gommés***	
• Fermer la porte et allumer la machine • Ouvrir les plats du panier • Ouvrir la porte • Extraire le chariot • Nettoyer les plats (voir paragraphe 12.3)		
	Vérifier que le disque inférieur ne présente pas cannelures excessivement profondes ou consommations qui ne sont pas uniformes	Vérifier que le disque supérieur ne présente pas cannelures excessivement profondes ou consommations qui ne sont pas uniformes

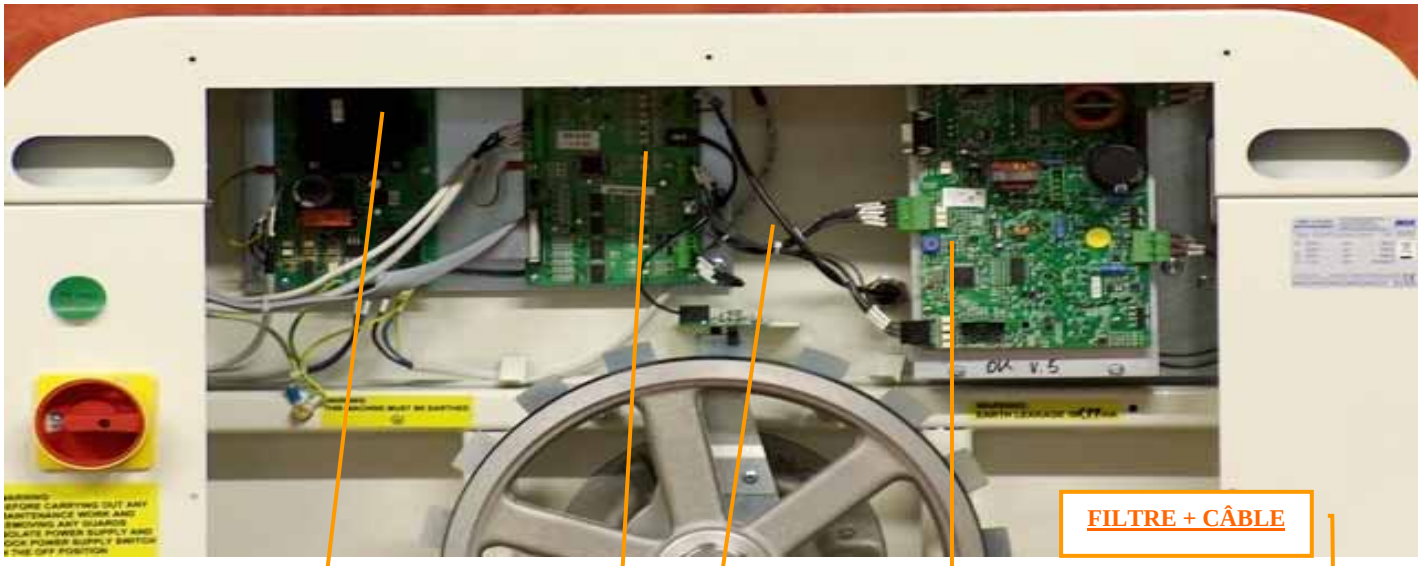
12.10. Contrôle état usure courroie.

Préparation de la machine	***Contrôle courroie de transmission plat supérieur***	
	Enlever les quatre vis du carter qui protège la courroie dentée par une clef à ouverture fixe de 8 mm et l'emporter	• Vérifier l' intégrité de la courroie dentée. Elle ne doit pas avoir des dents cassés ou des effilochages • Remonter le carter dans la position d'origine

Contrôle courroie transmission principale

- S'assurer qu'il n'y aie pas des boîtes au dedans du panier
- Éteindre le mixer Galileo en agissant sur l'interrupteur rotatif postérieur
- Enlever le panneau postérieur en enlevant les 14 vis par un tournevis cruciforme PZ 2 (Pozidrive taille 2)

- Vérifier la tension de la courroie qui doit fléchir de 5 – 10 mm à la pression des doigts sur le côte libre plus long.
- Éventuellement rétablir la tension correcte en agissant sur le boulon (13 mm) indiqué.
- En utilisant un mesureur électronique de tension (basé sur le relèvement des ondes sonores) vérifier que la courroie de transmission verticale ait une fréquence dans 90 HZ et que la courroie de transmission horizontale ait une fréquence dans 125 HZ.
- Vérifier l'absence des effilochages sur toute la courroie en tournant à la main la poulie centrale
- Remonter le panneau postérieur dans la position d'origine



FILTRE + CÂBLE

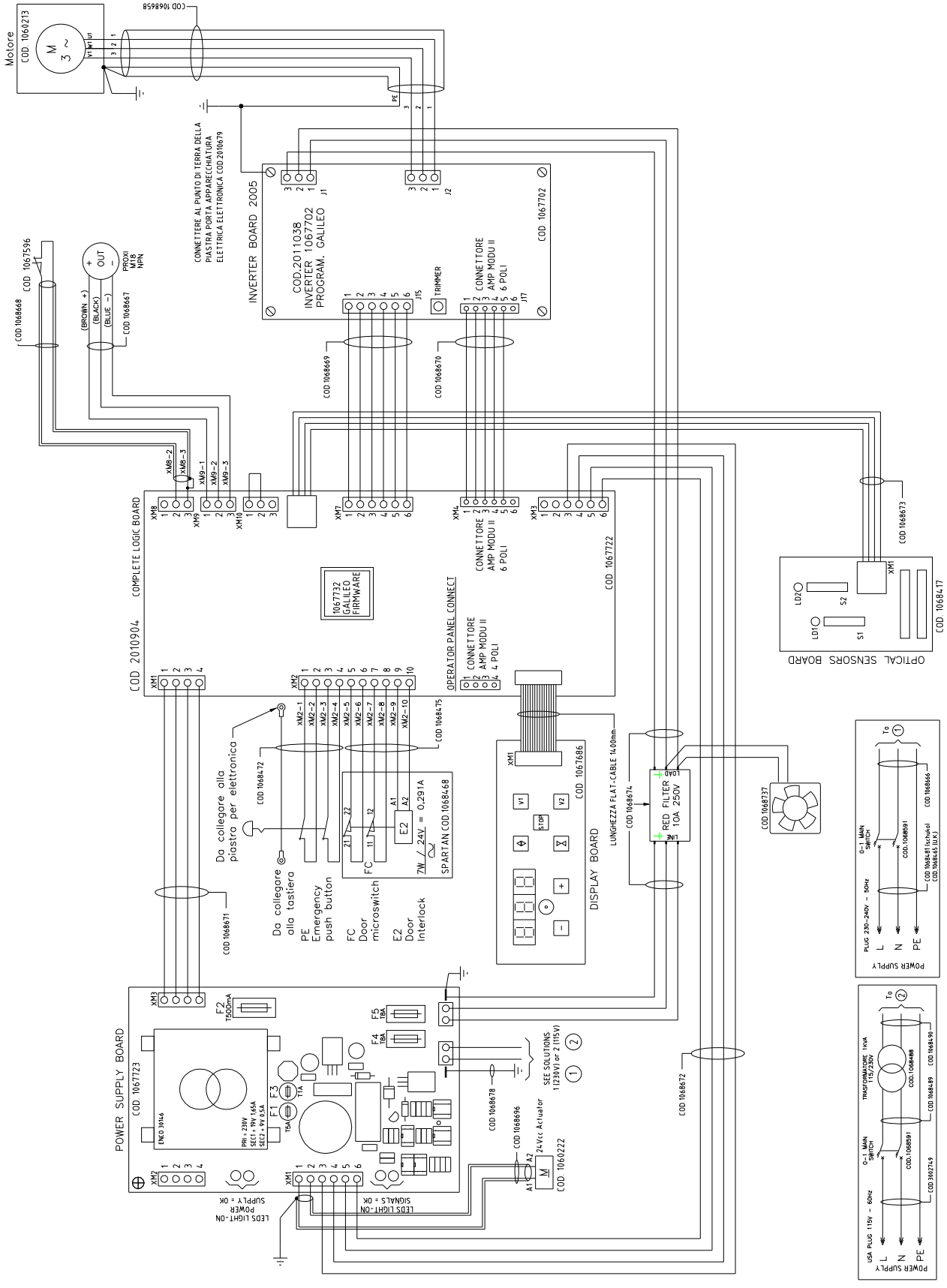
PLATINE CONTRÔLE ACTIONNEUR

PLATINE LOGIQUE

PLATINE SENSEURS OPTIQUES

PLATINE INVERTER

13. SCHÈMA ÉLECTRIQUE 115 -



DK	Dansk	DK

1. Indledning

Denne FAST& FLUID MANAGEMENT Galileo Blander repræsentere det sidste nye indenfor High Speed blandingsteknologi .Som et resultat af dette ingeniørarbejde er FAST Galileo Blander en solid og driftsikker blander hvis udførelse og design udtrykker kvalitet og er et stærkt og robust produkt..
For at få det fulde ubytte af maskinen, anbefaler vi at De tager Dem den nødvendige tid til at læse og forstå denne manual.
Som sædvanlig står, FAST & FLUID MANAGEMENT bag produktet med en etårig garanti, og en decideret serviceorganisation.
De få vedligeholdelses opgaver der er angivet i denne manuel skal gennemføres regelmæssig.

	FAST & FLUID MANAGEMENT hæfter ikke for skader og uheld der er opstået ved ikke at følge disse bestemmelser ,eller ved ikke at tage de sædvanlige og accepterede forholdsregler I håndtering, betjening eller reparation, selvom de ikke udtrykkelig er anført i denne manual..	

	Galileo Blander må ikke tændes hvis den ikke er jordforbunden gennem den ene eller begge jordforbindelsesterminaler (stikprop/jordklemme)	

2. Ophavsrettigheder

Den information der er anført i denne manual tilhører FAST & FLUID MANAGEMENT . Denne manual er udarbejdet udelukkende med det formål at give vejledning i brug og almindelig vedligeholdelse af Galileo Blander.
Offentliggørelse giver ikke ret til at reproducere eller bruge denne manual til andre formål , end installation, brug og vedligeholdelse af maskinen.
Ingen del af denne manual må reproduceres, oversættes, gemmes i et arkivsystem, eller oversættes til andet sprog eller computer sprog, i nogen form og med nogen midler, uden forudgående skriftlig tilladelse fra en højere stående funktionær fra FAST & FLUID MANAGEMENT .

3. Tekniske data

Mamimum støjniveau = 55dB(A)
Mixing hastighed = 100rpm e 200rpm

Makin dimensioner: 820mm (W) 990mm (H) 750mm (D) 195Kg (W)
Dimensioner indpakket maskine: 875mm (W) x 875mm (D) x 1140mm (H) 210Kg (W)
Spande dimensioner: Max Diameter: 380mm (udvendig ø), 330mm (bund ø)
Min højde 70mm; Max højde 440mm; Vægt 35Kg max
Imellen de angive grænser er det muligt at benytte frikantede elle ovale spande.

- Materialer anvendt af Fast til at producere maskinen ruster eller tærer ikke. De er kompatible med den maling der skal blandes.
- Hvis det ønskes kan der der leveres en liste over anvendte materialer til maskinens konstruktion, for at sikre kompatibilitet med den maling der skal blandes.

4. Garantibestemmelser

Garanti: Mod materiale- og fabrikationsfejl giver FAST & FLUID MANAGEMENT en garanti på 12 mdr. Defekte dele skal returneres til FAST & FLUID MANAGEMENT fragtfrit .Hvis fejlen skyldes forkert brug, eller unormale driftbetingelser, vil reparation blive faktureret til normale priser. I sådanne tilfælde vil der , hvis det ønskes blive givet et prisoverslag på reparationen.
Angiv altid maskinens serienummer i al korrespondance vedrørende reservedele.
Serienummeret er placeret på til venstre på bagsiden af maskinen.
Denne bestemmelse skal fortolkes i overensstemmelse med italiensk lov og jurisdiktion og værneting skal være en italiensk retskreds udvalgt af FAST & FLUID MANAGEMENT.
Brugeren skal holde Galileo Blander i ordentlig arbejdsmæssig stand. Reservedele og tilbehør skal udskiftes med originale FAST & FLUID MANAGEMENT -reservedele, såfremt der skal kunne forventes stabil funktion.
Fabrikantens garanti udløber:

* 12 mdr. efter fakturadato
* I tilfælde af forkert brug
* I tilfælde af anvendelse af uoriginale reservedele
* I tilfælde af reparation/forandringer af Galileo Blander udført uden skriftlig accept, af uautoriseret personel.
* I tilfælde af manglende opfyldelses af vedligeholds- brugs- , eller andre anvisninger der er angivet i denne manual

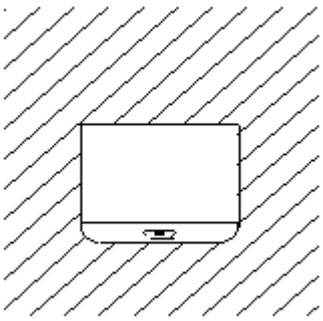
Ovenstående bestemmelser er gældende i mangel af andre udtrykkelig aftalte bestemmelser.

5. GENEREL BESKRIVELSE

FAST & FLUID MANGEMENT high speed Galileo Blander er specielt designet for brug i forsåvel butikker som halvindustriel anvendelse..
FAST & FLUID MANAGEMENT high speed Galileo blander er blevet designet for såvel butiksbrug med mindre spande som for det professionelle marked med en spandehøjde op til 430mm.
Det unikke design gør det muligt at reducere vedligeholdelse til et minimum, og derfor også omkostningerne pr. liter produceret maling.
Maskinen udfører tilspænding og mixing automatisk.Brugeren af FAST & FLUID MANAGEMENT high speed Galileo Blander kan vælge foretrukne blandetid på tastaturet, der også giver mulighed for valg af 2 forskellige blandehastigheder: 100 omd./min eller 200omd/min.

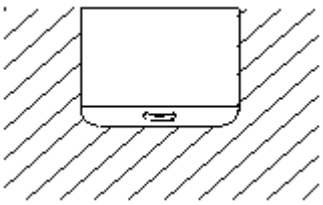
6. SIKKERHEDSFORSKRIFTER

ARBEJDSOMRÅDE



VEDLIGEHOLDELSESOMRÅDE

OPERATØROMRÅDE



Overensstemmelse med sikkerhedsforskrifter

Maskinen må kun anvendes og serviceres af uddannet personale, da forkert brug kan udgøre en fare og forårsage uheld.
områder hvor der kan være fare er :

operatørområde
vedligeholdelsesområde

Strømforsyning

220-240 VOLT: Galileo Blander skal forbindes til en strømkilde med en spænding på mellem 220 - 240 Volt , og som er udstyret med et HPFI -relæ med en udløsestrøm på max. 30 mA og en effektiv jordforbindelse.

	Adgang til det elektriske udstyr er kun tilladt for kvalificeret personel. Arbejd ikke med maskinen hvis bag pladen er fjernet.

Sikker brug af maskinen

Fabrikanten har iagttaget alle mulige hensyn og opmærksomhed under sin, projektering, fremstilling, kontrol, installation, og definition for proceduren i anvendelse af maskinen, - for at garantere optimal funktion under fornuftig brug af maskinen. Komponenterne er i overensstemmelse med de seneste sikkerhedsregler. Det nJAte sikkerhedsudstyr er installeret for at sikre maximalt sikkerhedsniveau.
Når FAST & FLUID MANAGEMENT Galileo Blander bruges, skal følgende sikkerhedsforskrifter overholdes:
Brugeren forventes at følge alle nationale sikkerhedsforskrifter. Hvis der er uoverensstemmelser mellem de Europæiske og de nationale forskrifter, skal den forskrift der stiller de højeste krav følges.

Installation og vedligeholdes af Galileo Blander skal udføres af specialuddannet tekniker.

Sikkerhedforskrifter ved service og idriftsættelse

5. For at undgå ulykker skal alle plader og afskærmninger altid være monteret og ordentlig fastgjort.
6. Undlad at sætte beskyttelses systemer Galileo Blander som hastighedskontrol og dørlås ud af drift
7. Forud for vedligeholdelse og inspektion af Galileo Blander skal strømforsyningen afbrydes. Vær sikker på at Galileo Blander ikke bliver startet uventet.
8. Efterlad ikke noget værktøj indeni Galileo Blander efter vedligeholdelse.
6. Kontroller at det miljø hvor maskinen skal installeres, overholder lokale bestemmelser (en tilladelse fra Brandmyndighederne eller andre lokal myndighed kan være nødvendig) og undgå farlig koncentration af malerbøtter rundt om maskinen. Det er forbudt at opbevarer brandfarlige materialer eller andre produkter indeni maskinen. Det er forbudt at anvende åben ild, glødende genstande, eller udstyr der kan fremkalde gnister i det lokale hvor maskinen er installeret.
8. Det anbefales at installere et ventilationssystem, for at sikre at koncentrationen af farlige dampe er mindre en 30%
9. Når arbejdet er slut undgå at efterlade spande inden i maskinen , og sluk maskinen når den ikke bruges.
8 Hvis maskinen er tændt, men ikke omrører, er der ikke nogen energitilførsel fordi omformer er slukket.
9 I det lokale hvor Galileo Blander er installeret skal forbudssymbolet "Rygning forbudt" være anbragt indenfor en afstand af 5 m fra maskinen

	Maskinen er bygget for behandling af ikke eksplosive materialer. Det er forbudt at bruge denne maskine hvor der forekommer brændbare eller eksplosive dampe.

Advarsel:
Undgå at starte Galileo Blander uden fastspændt spand .
Anvend ikke spande der vejer mere end 35 Kg.
Sluk ikke maskinen med en spand indeni.
Anbring ikke nogen **ødelagt eller beskadiget** spand i Galileo Blander.
Yderligere beskadigelse af spand under mixing kan føre til skader på Galileo Blander
Brug af Galileo Blander med beskadiget spand er brugerens egen risiko.
Allerede beskadiget eller ødelagt spand kan føre til beskadigelse på maskinen.
Under udførelse af vedligeholdelse, iagttag sikkerhedsforskrifter og procedurer beskrevet i denne manual.
Galileo Blander må kun anvendes af uddannet personel. FAST & FLUID MANAGEMENT kan ikke holdes ansvarlig for nogen ødelæggelse eller skade forårsaget af uoverensstemmelse med brugs- og sikkerheds bestemmelser der er angivet i denne manual, eller ved ikke at tage de sædvanlige og accepterede forholdsregler i håndtering, betjening eller reparation, selvom de ikke udtrykkelig er anført i denne manual.
Dette gælder også beskadigelser eller uheld der er et resultat af ændringer på maskinen der er udført uden forudgående godkendelse af FAST & FLUID MANAGEMENT

7 ØVRIGE RISICI

7.1. *Restrsikoliste for operatør*

Selv om al tænkelig opmærksomhed er blevet anvendt under projekteringen at maskinen, med henblik på at garantere en sikker brug, er det muligt at forudse situationer for hvilke det kun har været muligt at reducere risikoen uden at kunne eliminere den komplet.

Risiko	Direktiv 392	FORANSTALTNING
Skader eller kvæstelser under indsættelse og udtagning af spande	1.6.4 4.1.1	Brug beskyttelseshandsker og sikkerhedssko under ind - og udtagning af spande.
Hudafskrabninger og kvæstelser forårsaget af skarpe kanter og dele på de spande der bruges	1.6.4 4.1.1	Brug beskyttelseshandsker under indsættelse og udtagning af spande.
Lækager fra spande		Rengør omhyggelig området hvor operatøren arbejder

7.2. *Restrisiko for vedligeholdelsespersonel*

Risiko	Direktiv 392	FORANSTALTNING
Fare for elektrisk sjok, under indstilling af inverter	1.5.1 1.5.2	Brug sikkerhedssko. Gen monter beskyttelsesskærm over farlige klemmer

7.3. *Personlig beskyttelse for operatør*

Hvis maskinen bruges på den rigtige måde, svarende til anvisninger for denne model, udgør den ikke nogen fare eller risiko for operatøren, som i alle tilfælde skal være iført personligt beskyttelsesudstyr (sikkerhedsbriller, skridsikker sikkerhedssko og beskyttelseshandsker) specielt under isætning og udtagning af spande.

7.4. *Generelle faresituationer*

Der består ikke nogen generelle faresituationer (F.eks. brand, udsrømning/spredning af farlige stoffer) men i alle tilfælde er det nødvendigt at have en pulverslukker til rådighed for mulig brand (elektrisk udstyr)

Sikkerhedskomponenter og udstyr

Maskinen er udstyrer med følgende sikkerhedsudstyr:

- Et nødstop
- En dørlås
- En sensor for forkert valg af hastighed

Nødstop

Det er tilrådeligt at brugere, af sikkerhedsgrunde, kender placeringen og brugen af den røde nødstop trykknap.
Den **RØDE** nødstop knap er placeret på højre side af operatørpanelet. Tryk på denne knap fører til øjeblikkelig afbrydning af holdekredsløbet for spændemotoren og stop af rotationsmotor. For at starte maskinen igen skal nødstoppet udløses ved at dreje det med uret, og afvente diagnose signalet i display forsvinder. Såfremt nødstop blev aktiveret mens maskine var i arbejde, er det nødvendigt at resette maskinen ved at trykke på **STOP TASTEN**.

Åben dør sensor

Maskinen er udstyret med en sikkerheds anordning som ikke tillader start af en mixing hvis døren er åben. Under mixing sørger anordningen for at døren ikke kan åbnes.

Hastigheds sensor

I maskinen er der placeret en sensor der afgør om der er placeret en spand med en større højde end 200mm. Styresystemet sikrer at omdrejningstallet ikke kommer over 100 omd/min ved spande der overstiger denne højde. Ved spande under 200 mm højde tillader systemet omdrejningstal på både 100 og 200 omd/min. Dette garanterer en korrekt dynamisk funktion af maskinen. Hvis brugere vælger en høj hastighed til en stor spand, giver systemet en fejlkode "E-7" og starter rotation med lavere fart.

8. INSTALLATIONSFORSKRIFTER

Inden installation skal nedenstående iagttages.
Placer Galileo Blander på et fast og jævnt gulv

- 220-240 V spænding: En stabil spændingsforsyning med forskriftsmæssig jordforbindelse og forsynet med en HPF I-afbryder (30mA) og 16A sikring.

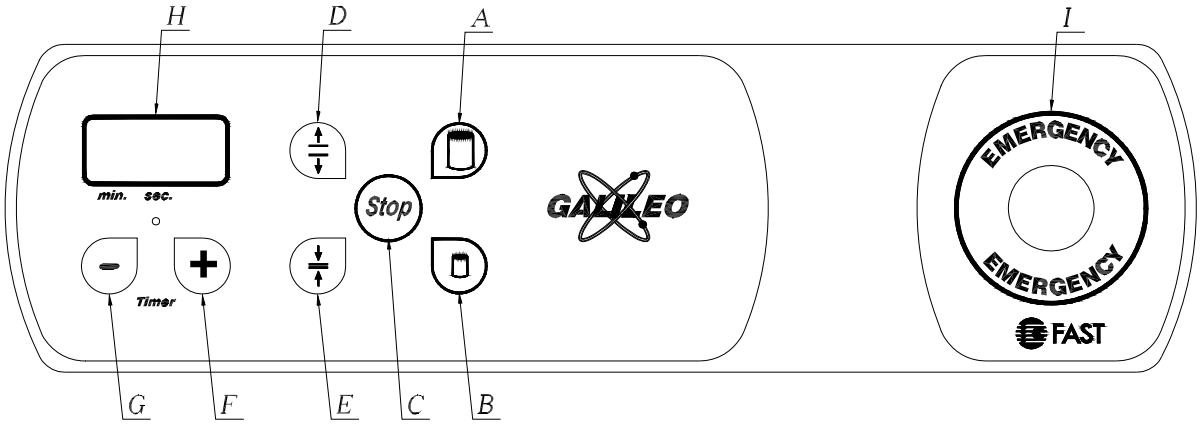
Omgivende miljø skal være inden for følgende grænser:

Rumtemperatur	:	10 to 40 °C
Relativ fugtighed	:	30 to 90 %

Under installationer er det tilrådeligt at bruge beskyttelseshandsker for at undgå personskade.

Denne blander må ikke installeres i områder der er klassificeret som EX-område	
Brug kun forlængerledning når det er nødvendigt, vær sikker på, at den er korrekt dimensioneret og passer til mixerens el-forbrug.	
Kun en mixer (og derfor ikke andre maskiner) må kobles til en enkelt termomagnetisk afbryder.	

9. GALILEO TASTATUR



A : Tast *"START" (35kg spande)*

B : Tast *"START" (7kg spande)*

C : Tast *"STOP"*

D : Tast *(åbner spændeplade)*

E *: Tast* *(lukker spændeplade)*

F : Tast +

G : Tast -

H : Display

I : Nødstop

10. BRUG AF GALILEO MIXER

10.1 TÆND MASKINEN

	Foto A	Døren kan ikke åbnes når maskine er slukket. For at tænde maskinen drej hovedafbryder (placeret bag på maskinen) til position "1"To switch the machine on turn in position "1. Se foto A. Hovedafbryder kan blokeres med en hængelås. Vær sikker på at nødstop(I) ikke er aktiveret, hvis det er aktiveret vil display vise fejlkode "E-0".

10.2 PLACERING AF SPAND I BLANDER

B	C	D
Åben døren, og tryk på håndtager placeret under nederste spændeplade. Se foto B.	Udtræk den nederste plade for at lette indsættelse af tunge spande. Se foto C.	Placer spand på nederste plade og tryk igen på håndtaget og skub nederste plade tilbage ind i maskinen. (Skub på den nederste plade indtil den låser indeni maskinen). Se foto D. Luk døren.

10.3 MIXING AF SPANDE

1) Vælg den ønskede blandetid ved at trykke på tasterne ⊕ og ⊖ for at øge elle mindske tiden. Maskine husker den indstillede tid .

2) Tryk på knapperne (A) eller (B) for at starte blande cyklusen.
De to spændeplader låser spanden fast. Eter 2 sekunder begynder blande cyklus ved lav hastighed (display viser " ACC"). Efter 5 sekunder stiger hastigheden indtil fuld hastighed er nået. Maskine kører nu ind til blande tiden er udløbet.
Når blande tiden er udløbet nedsættes hastigheden (display viser "DEC").
Efter decelerations fasen stopper maskinen og display viser "P-0" (maskinen stopper I sin udgangsposition).
Når blandecyklus er slut og blandestol er låst åbner de to spændeplader og spand kan nu tages ud.

N.B.

Det er ikke muligt udføre en blande cyklus ved høj hastighed for spande der vejer mere end 10Kg (taste B)
Aktivering af taste "B" på panelet med en høj spand i maskinen giver en fejl 7 "E-7" og maskinen begynder automatisk at arbejde med lav hastighed som om tast A var aktiveret.

3) Hvis spanden som skal blandes er højere end åbningen mellem spændepladerne, øges afstanden mellem pladerne ved at trykke på tast te D , før døren åbnes.

4) For at stoppe blanderen i en ikke nødsituation, tryk på STOP tasten.
Medmindre det er nødvendigt, så undlad at bruge nødstop knappen.

5) Hvis nødstop aktiveres under brug af maskinen, så tryk på STOP tasten (C) for at bringe blandeenheden i korrekt position før en ny cyklus påbegyndes. Hvis man undlader dette viser diplay fejl "E-4" når e A B aktiveres.

N.B. Efter aktivering af nødstop undlad at aktivere nogen tast før blandeenheden er helt stoppet.

6) Når blandecyklus er slut så husk at tage spanden ud af maskinen med det samme.

6.a Hvis strømforsyning afbrydes mens en spand er fastspændt i maskinen, så vent til forsyningen kommer tilbage og blandeenheden vil automatisk køre til udgangsposition.
6.b Hvis strømforsyning afbrydes og spand ikke er fastspændt, så sluk maskinen og tag spanden ud.
Hvis dør er lukket så udløs dørlås, se afsnit 10.4, og tag spand ud.

7) Ved fejlfunktion af blanderen E-9 vises på display. for detaljeret beskrivelse se afsnit 9.

8) Undgå at trykke på

10.4 Nødåbning af dør

I tilfælde af fejlfunktion eller manglende strømforsyning, er døren blokeret.
For at åbne døren gør følgende:

Fjern plastik proppen på maskinens forside	Ved anvendelse af den medleverede skruetrækker, drej udløseskruen mod uret.	Åben døren
! ADVARSEL ! Sæt udløseskruen i normal position efter at døren er åbnet.!		

11. FEJLKODER / FEJLSØGNING

"E-0" FEJL 0 - NØDSTOP AKTIVERET	**1.** Drej nødstop knappen med uret. **2.** Kontroller ledningsforbindelser til nødstoppet **3.** Defekt nødstop eller kabler/ledning **4.** Logikkort defekt
"E-1" FEJL 1 - DØR ÅBEN	**1.** Luk døren. **2.** Løsen dør hængsel **3.** Knækket gaffel for aktivering af dørlås (er monteret på døren) **4.** Dørlås defekt **5.** Defekt ledning/kabel til dørlås. **6.** Logikkort defekt
"E-3" FEJL 3 -a) for lille afstand mellem spand og topplade -b) løs/knækket rem for topplade -c) Ødelagt /defekt sensor for fastspænding (Optisk sensorkort)	**1a**. Øg afstanden ved at trykke på taste "D" før blandecyklus påbegyndes. **1b.** Stram rem elle udskift den **1c**. Rens sensor på Optisk sensorkort **2c**. Defekt kabel mellem Optisk sensorkort og Logikkort **3c**. Optisk sensorkort Defekt
E-4" FEJL 4 - Forkert position af blandeenhed	**1.** Før start af blandecyklus, tryk på "STOP" tasten
"E-5" FEJL 5 Starter i fejl position	**1.** Defekt kontakt til Starter **2.** Defekt Starter **1.** Defekt kabel til mikro switch/ Starter **2.** Defekt Logikkort
"E-6" FEJL 6 Kan ikke finde udgangsposition	**1.** Sluk for maskinen i 15 minutter. Hvis fejl kommer igen, tilkald service for udskiftning af defekt mikroswitch på låsemagneten **2.** Rens eller udskift sensor for udgangsposition **3.** Defekt Optisk sensorkort.
"E-7" FEJL 7 Forkert valg af hastighed	1. Spande tungere end 7Kg vælg lav hastighed(B).
"E-8" FEJL 8 Nødstop aktiveret under blande cyklus	1. Hvis nødstop er aktiveret under blandecyclus, tryk på STOP for at genstarte maskinen.
"E-9" FEJL 9 Uregelmæssighed fra omformer	1. Spænding for lav eller for ustabil 2. for lang forlængerledning er anvendt 3. Sluk for maskinen I 3-5 sekunder og tænd igen. Hvis fejlen kommer igen tilkald service.

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Under al vedligeholdelse og inspection anbefales det at anvende beskyttelseshandsker og under alle omstændigheder at afbryder på hovedafbryderen bag på maskinen.

Kun uddannet personel kan udføre vedligeholdelse operationer

12.1. Periodisk vedligehold

Veligeholdelsesfrekvens ⇨ Operationer ⇩	7 dage	1 måned	6 måneder	1 år	2 år
Kontrol af sikkerhedelmenter	**JA kap..12.2**				
Udvendig rengøring		**JA Kap.12.3**			
Indvendig rengøring		**JA Kap.12.3**			
Smøring af styreskinner		**JA Kap.12.4**			
Smøring af spindler og aksler		**JA Kap.12.4**			
Rensning og smøring af kronhjul				**JA Kap.12.5**	
Smøring af konisk gear					**JA Kap.12.6**
Smøring af spændehjul				**JA Kap.12.7**	
Smøring af udløsehåndtag og glideskinner			**JA Kap.12.8**		
Kontrol af gummiplader			**JA Kap.12.9**		
Kontrol af remme					**JA Kap.12.10**

12.3. Kontrol af sikkerhedselementer

DØRLÅS (med maskinen slukket og dør lukket)

Ved træk i dørhåndtaget må døren ikke kunne åbnes.

DØR (Makinen er tændt men arbejder ikke; Stikprop isat og hovedafbryder bag på maskinen er tændt "I")

- Når maskine tændes viser display maskinens programversion i nogle sekunder, og det viser den sidst valgte blandetid.
- Åben dør
- Tryk på starttaster for bade lav og høj hastighed, maskine må ikke starte men skal indikere fejl E-1.
- Tryk på tasterne for åbning og lukning af spændepladerne, maskine må ikke starte men skal indikere fejl E-1.
- Kun tasterne – og + virker for indstilling af blande tid

NØDSTOP (Maskinen arbejder)

• Tænd maskine. • Åben dør og sæt en tom spand i. Luk døren. • Indstil blande tid og start maskinen.			• Tryk på alle taster undtagen STOP tasten. Ingen taste må virke • Tryk på STOP tasten og iagttag at blandeenheden køre I udgangsposition for at give mulighed for at spændepladerne kan åbnes • Afprøv at døren er ulåst.
	• Før blande tid udløber aktiver det røde nødstop • Rotation skal stoppe og display vise fejl E-0	• Blandeenhed stopper og ingen taster må virke • Udløs nødstoppet ved at dreje knappen i urets retning.	

HASTIGHEDS KONTROL (Med arbejdende maskine).

- Indsæt en tom spand med en højde på 230 230 mm, og luk døren.
- Tryk på starttasten for en lille spand.
- Efter at spanden er spændt fast skal display vise fejl E-7.
- Maskine skal automatisk starte cyklus med lav hastighed.

12.3. Rengøring

Undvendig på dør

Brug et normalt ikke slibende produkt, for vaskbare overflader i hjemmet

Betjeningspanel/tastatur

Brug en våd klud med neutral sæbe , og aftør med en tør klud eller aftørringspapir.

Indre dele (Ramme).

Hvis der er spildt maling, rens af med det samme!
Hvis det er nødvendigt fjern tørret maling med en spartel, og brug derefter et normalt ikke slibende produkt, for vaskbare overflader i hjemmet

Indre del (blandeenhed)

	Hvis der er spildt maling, rens af med det samme ! Hvis det er nødvendigt fjern tørret maling med en spartel For at rengøre smurte dele, vil det være tilstrækkeligt at bruge en klud til at fjerne resterende maling og en lille del af smørmidlet Smør igen med det samme i henhold til følgende procedurer vist nedenfor.	

Maling spildt ineni og eller udvendigt

	Rengør maskinen og gulvet i arbejdsområdet med det samme for at undgå risiko for skrid. Tøm opsamlingstanken ved at skrue det ved den røde pil markerede dæksel af og opsaml det spildte maling i en lav spand.
	Dæksel for tømning

Brug ikke højtryksrenser eller polermaskine for at rengøre maskinen!

Brug ikke opløsningmidler til rengøring af maskinen!
Hvis brug af opløsningsmidler er nødvendig, hold maskine slukket og lad døren stå åben i 1 time før den igen tages ibrug.

12.4. Smørging af lodrette glideskinner , spindler og aksler.

Anbefalet smøremiddel

Brug en gullig klæbende universal fedt for åbne gear, gradering N.G.L.I.2

Klargøring af maskine (første fase)

- Tænd maskine med døren lukket.
- Kør spændepladerne helt sammen.
- Åben døren og sluk maskine.
- Fjer ved brug af en klud gammel smørelse og malingsrester (Se paragraf 12.3)

Smøring (første fase)

- Smør de lodrette skinne ved at hjælp af en pensel

- Smør spindler der betjener spændeplade.

- Smør akslen

Klargøring af maskine (anden fase)

- Luk døren og tænd maskine
- Kør spændepladerne helt fra hinanden
- Åben døren og sluk maskinen.
- Nu er der adgang til den centrale del af blandenheden
  Fjer ved brug af en klud gammel smørelse og malingsrester (Se paragraf 12.3

Smøring (anden fase)

Gentag smøring af de dele af glideskinner, spindler og aksler er nu er tilgængelig

Alternati smøring
Det er muligt at bruge en spraydåse med smøremiddel, men dette skal være tykt og klæbende.

12.5. Rensning og smøring af kronhjul

Klargøring af maskine	Rengøring af kronhjul	Smøring af kronhjul
• Luk dør og tønd maskine • Kør spændeplader helt fra hinanden • Åben døren og sluk maskinen • Brug en 8mm fastnøgle for at fjerne de 2 beskyttelsesdæksler over krongearet	• Fjern gammel smørelse og malingsrester med en klud (se paragraf 12.3)	• Smør fedt på kronhjulet ved hjælp af en pensel • Drej blandeenheden manuelt for at komme til at smøre krongearet over det hele. • Vær sikker på at fedtet dækker mellemrummet mellem tænderne • Sæt de 2 beskyttelsesdæksler på plads igen

12.6. Smøring af de midterste koniske tandhjul.

Klargøring af maskinen		Greasing of the triple gear group
• Luk døren og tænd maskine • Kør spændepladerne helt fra hinanden • Åben døren og sluk maskinen	• Brug en 8mm fastnøgle til af aftage beskyttelsesdækslet og de midterste gearhjul • Fjern gammel fedt med en klud	• Smør fedt på de koniske hjul ved hjælp af en pensel • Vær sikker på af fedtet dækker mellemrummet mellem tænderne. • Monter beskyttelsesdækslet igen
•	•	•

12.7. Smøring af spændehjul.

Klargøring af maskine		Smøring af spændehjul	
	• Luk døren og tænd maskinen.. • Kør spændepladerne helt sammen • Åben døren og sluk maskinen • Brug en 8mm fastnøgle til at afmontere beskyttelsesdækslet over tandhjulet		• Fjern gammel fedt ved hjælp af en klud • Smør fedt på tandhjulet ved hjælp af en pensel • Vær sikker på at fedtet dækker mellemrummet mellem tænderne • Monter beskyttelsesdækslet igen.

12.8. Smøring af låsehåndtag og glideskinner på nederste spændeplade.

Klargøring af maskinen

- Luk døren og tænd maskine
- Kør spændepladerne helt sammen
- Åben døren og sluk maskinen
- Drej blandeenheden ½ omdrejning manuelt
- Tryk på udløser og træk spændeplade helt ud og lås den.

Smøring af udløser og glideskinner

Smør udløser med en pensel

Smør glideskinner med en pensel

Flyt spændepladen og gentag proceduren på de dele der før var dækket

12.9. Kontrol af gummiplader

Klargøring af maskine

- Luk dør og tænd maskinen
- Kør spændepladerne helt fra hinanden
- Åben døren
- Træk spændeplade ud
- Rengør pladen (se paragraf 12.3)

Kontrol af gummiplader

Kontroller at den nederste skive ikke har dybe spor, eller er ekstremt slidt

Kontroller at den øverste skive ikke har dybe spor, eller er ekstremt slidt

12.10. Kontrol af remme

Klargøring af maskine

- Luk døren og tænd maskinen
- Kør spændepladerne helt sammen
- Åben døren og sluk maskinen

Kontrol af rem på øverste plade

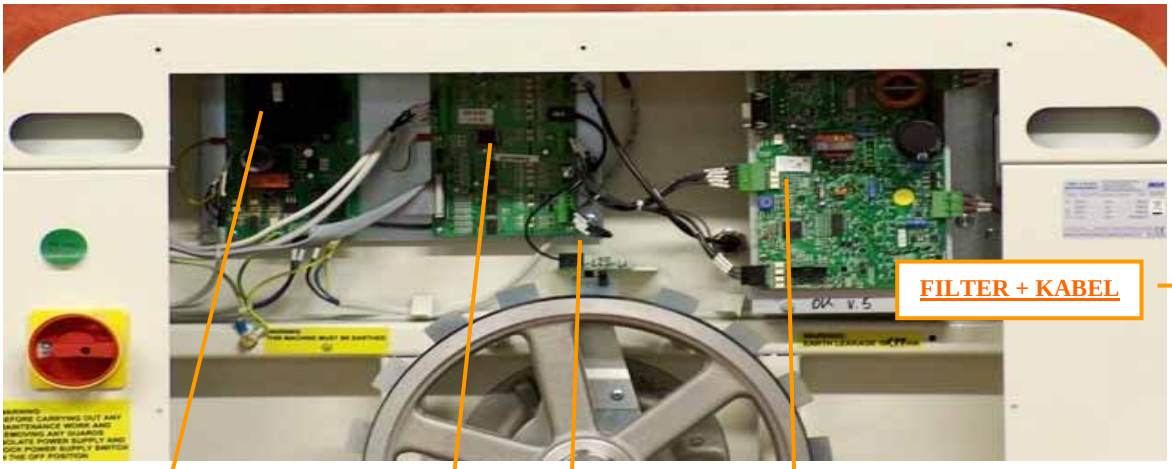
Brug en 8mm fastnøgle for at afmontere dækslet der dækker tand remmen.

- Kontroller tand remmen den må ikke mangle tænder eller være slidt på kanterne
- Sæt beskyttelsesdækslet på igen

Kontrol af hoveddrivremme

- Vær sikker på der ikke er nogen spand i maskine
- Sluk for maskinen på hovedafbryderen bag på maskine
- Afmonter bag plade ved at skrue 14 skruer ud med en skruetrækker (PZ 2)

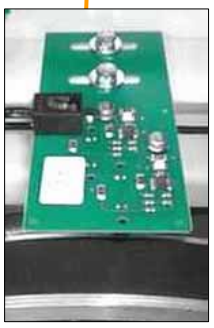
Kontroller remmens til spænding ved at trykke midt på den frie del og remmen må give sig 5 - 10mm
Hvis nødvendigt stram remmen ved at dreje på skruen indikeret af den gule pil.
Ved at bruge en rem spændingstester (som virker ved ultralyd), Vær sikker på at frekvensen på den lodrette transmissions rem er omkring 90 Hz, og at frekvensen på den horisontale transmissions rem er omkring 125 Hz Kontroller at remmene ikke har skader eller slidte kanter mens remskiven drejes manuelt.
Sæt bag pladen på igen



FILTER + KABEL

KONTROLKORT STARTER

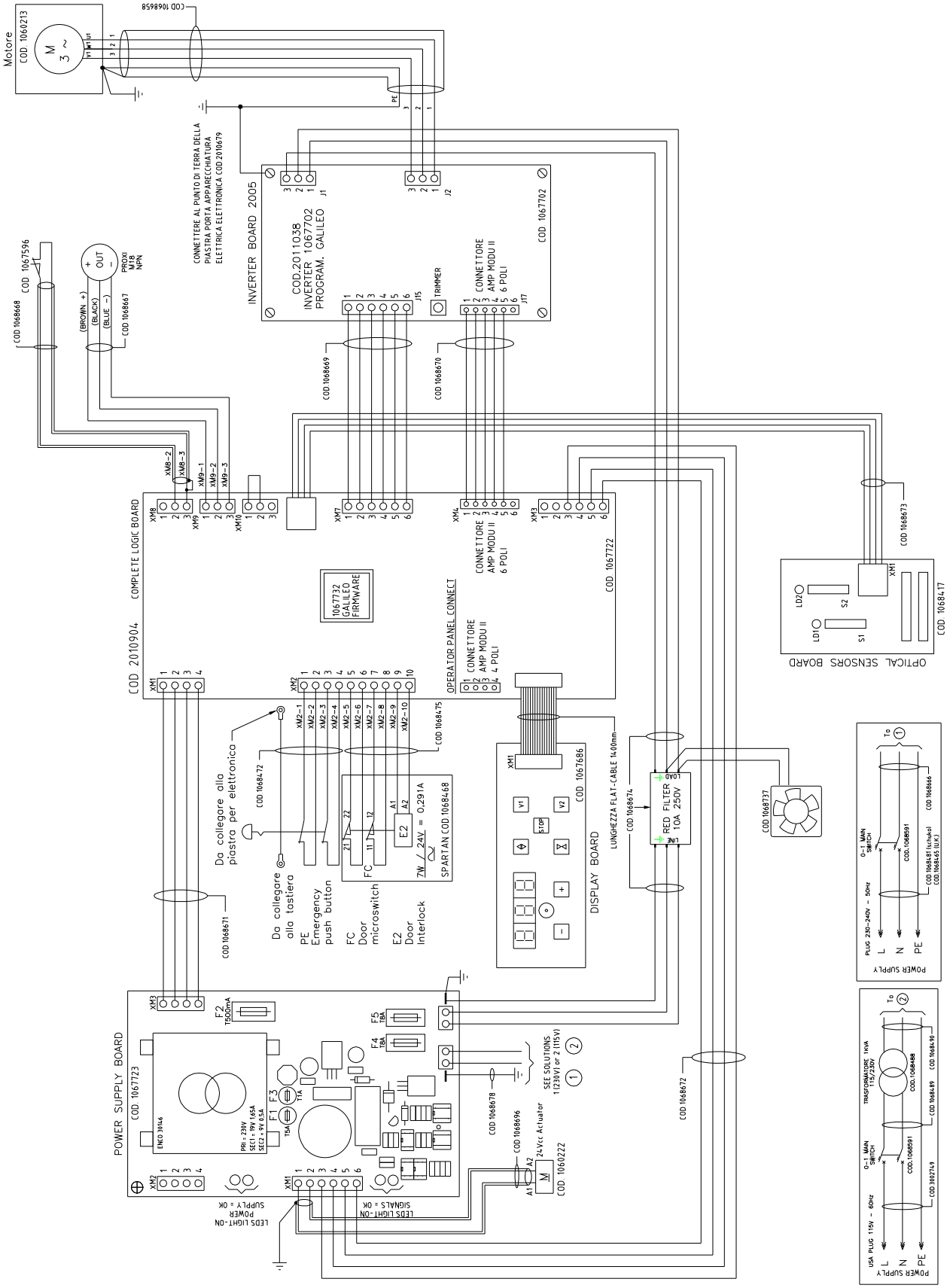
LOGIKKORT



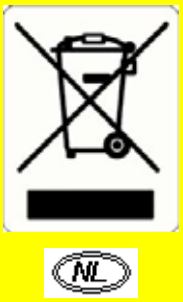
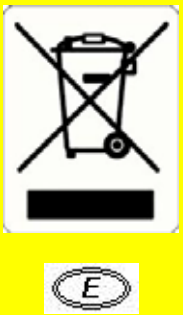
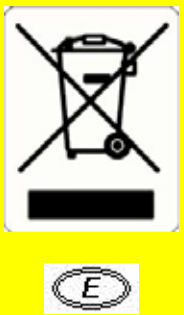
OPTISK SENSORKORT

INVERTERKORT

13. EI-DIAGRAM 115 V – 230 V



 I	*"Riferimento Dlgs 25 luglio 2005, n. 151; Attuazione delle direttive 2002/95/CE , 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.* *Il simbolo del cassonetto barrato sull'apparecchiatura indica che il prodotto a fine vita deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti, l'apparecchiatura contiene sostanze che, se rilasciate nell'ambiente a causa di un uso improprio del prodotto o per scorretto smaltimento, potrebbero rivelarsi nocive e/o pericolose per l'ambiente stesso e la salute umana.* *L'apparecchiatura dovrà pertanto, essere conferita gli idonei centri di raccolta differenziata.* *Lo smaltimento abusivo è vietato dalla legge."*	 I
 UK	*"Reference to legislative decree of 25th July 2005 n. 151; putting into effect the directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE relevant to the reduction of use of electric and electronic equipments and waste disposal as well.* *The symbol of the crossed barrel indicates that the equipment must be collected separately from the other waste, the equipment contains substances that, if released into the environment as a result of improper use or incorrect disposal, could prove to be harmful and/or dangerous for the environment itself and for human health.* *The discarded equipment must be carried to the right Waste Collection Centres.* *Abusive removal is forbidden by law."*	 UK
 DE	*"Bezug Rechtsverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 „Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG in Bezug auf die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie die Entsorgung von Altgeräten.* *Das Symbol des durchgestrichenen Müllcontainers auf dem Gerät weist darauf hin, dass das Produkt nach seiner Gebrauchszeit von anderen Abfällen getrennt zu entsorgen ist. Das Gerät enthält Substanzen, die sich, wenn sie durch unsachgemäßen Gebrauch oder Entsorgung des Produktes in die Umwelt gegeben werden, als giftig und/oder gefährlich für die Umwelt und die menschliche Gesundheit erweisen können.* *Das Altgerät muss demnach den entsprechenden Sammelstellen zugeführt werden.* *Die widerrechtliche Entsorgung ist gesetzlich verboten"*	 DE
 FR	*"Référence à l'arrêté législatif du 25 Juillet 2005, n. 151 ; réalisation des directives 2002/95/CE , 2002/96/CE e 2003/108/CE, concernant la réduction de l'usage des substances dangereuses dans les appareillages électriques et électroniques, ainsi que le traitement des ordures.* *Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareillage indique que l'appareil doit être rassemblé séparément des autres ordures, l'appareil contient des substances qui, si elles sont relâchées dans la nature à cause d'une utilisation impropre du produit ou d'un traitement incorrect, pourraient se révéler nocives et/ou dangereuses pour l'environnement et la santé des humains.* *L'appareil devra être amené aux Centres de Collecte différenciée.* *Le traitement illégal est interdit par la loi. »*	 FR

 NL	*"N.a.v. Dlgs 25 juli 2005 n. 151; richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE en 2003/108/CE. handelend over het reduceren van het gebruik van electrische en electronische conponenten, alsmede afval.* *Het symbool van de doorgestreepte afvalemmer betekent dat het apparaat niet als huishoudelijk afval nag worden behandeld, maar apart moet worden ingezameld. De apparatuur bevat stoffen die schadelijk en/of gevaarlijk kunnen zijn voor het milieu en/of de menselijke gezondheid, indien ze niet op de juiste manier worden gebruikt of verwerkt.* *Het afval moet aan bevoegde afvalverwerkingsbedrijven worden toevertrouwd. Illegale afvalverwerking is bij wet verboden."*	NL
 E	*"Con referencia a la Ley 25 de julio de 2205, nº 151; Actuación de la Directiva 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, aún menos a los desagües de deshechos.* *El símbolo de la cajita barrada sobre el aparato indica que al fin de la vida útil del producto se tiene que recoger separadamente de los otros deshechos, los aparatos contienen sustancias que, si se dejan en el medio ambiente a causa de un uso impropio del producto o por destrucción incorrecta, podrían ser nocivos y/o peligrosos para el medio ambiente mismo y la salud humana.* *Los aparatos deberán por tanto, ser conferidos a los centros convenientes de recogida.* *El desagüe abusivo está prohibido por Ley."*	 E